



DINNER



HOTEL
NOORDZEE

CADZAND-BAD

With love

WILKOMMEN

Im Restaurant des Hotel Noordzee lernen Sie gesunde und überraschende regionale Produkte kennen, die unser Küchenchef zu köstlichen Gerichten verarbeitet. Diese werden optional mit passenden Weinen serviert – fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte. Während des Essens genießen Sie den herrlichen Ausblick auf das Meer, den Strand und die Dünen von Cadzand-Bad.

Haben Sie eine Allergie oder spezielle Ernährungswünsche? Bitte geben Sie diese rechtzeitig an. Auf Anfrage bieten wir auch gluten- und laktosefreie Produkte an. Bleiben Sie etwas länger oder haben Sie bereits alle Gerichte probiert? Unser Küchenteam kann neben der Speisekarte auch andere Gerichte zubereiten. Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den Möglichkeiten..

Ab 8 Personen pro Tisch bitten wir, pro Gang maximal 4 verschiedene Gerichte zu wählen.

Guten Appetit!

🌿 = vegetarisch

🌊 = Echte Zeeuwse Spezialität

Kein Alkohol unter 18 Jahren!



KALTE GETRÄNKE

Gerolsteiner, Wasser mit oder ohne Kohlensäure 0.25 cl	€ 3.85
Gerolsteiner, Wasser mit oder ohne Kohlensäure 0.75 cl	€ 7.50
Coca Cola · Coca Cola Zero	€ 3.85
Fritz Sinas / Lemon / Honig Melone / Rhabarber / Apfel	€ 3.85
Fuze Tea Peach / Mango	€ 3.85
Franklin & Sons Bitter Lemon / Tonic	€ 4.95
Franklin & Sons Ginger Ale / Ginger Beer	€ 4.95
Fristi · Chocomel	€ 3.85
Appelaere · Perelaere	€ 4.40

ZAPFBIERE

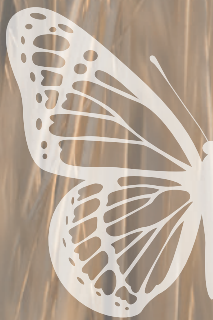
Swinckels 0.25 cl	€ 3.85
Swinckels 0.50 cl	€ 7.50
Cornet Blond 0.25 cl	€ 6.20

FLASCHENBIERE

Estaminet	€ 3.65
Duvel	€ 6.75
Rodenbach Fruitage	€ 4.50
Swinckels 0.0% (alkoholfrei)	€ 3.85
Bavaria Radler 0.0% (alkoholfrei)	€ 3.15
La Trappe Dubbel	€ 6.60
La Trappe Tripel	€ 7.20
La Trappe Wit	€ 6.05
La Trappe Blond	€ 6.50
La Trappe Nilles 0.0% (alkoholfrei)	€ 5.45

SPRITZ

Aperol Spritz	€ 9.50
Limoncello Spritz	€ 9.50
Campari Spritz	€ 9.50
Elderflower Spritz	€ 9.50



GIN

Bombay Sapphire Gin mit Franklin & Sons Mallorcan Tonic	€ 11.15
Hendricks Gin mit Franklin & Sons Mallorcan Tonic	€ 14.10
HAVN Bangkok mit Franklin & Sons Ginger Ale	€ 15.40
HAVN Copenhagen mit Franklin & Sons Mallorcan Tonic	€ 15.40
HAVN Marseille mit Franklin & Sons Mallorcan Tonic	€ 15.40
HAVN Antwerpen mit Franklin & Sons Mallorcan Tonic	€ 15.40
Seagarden Gin Cadzand mit Franklin & Sons Mallorcan Tonic	€ 15.40

COCKTAILS

Mimosa · Champagne - Cointreau - Orange	€ 14.50
Mojito · Bacardi - Mint - Lime	€ 14.50
Dark & Rebel · One eyed rebel rum - Lime - Ginger beer	€ 14.50
Cosmopolitan · Vodka - Cointreau - Lime - Cranberry	€ 14.50
Espresso Martini · Vodka - Kahlua - Espresso	€ 14.50
Bohemian Style · Licor 43 - Pear - Ginger ale	€ 14.50

MOCKTAILS

Lemon squash · Lemon - orange - grenadine	€ 8.50
Bohemian Style 0% · Cassis - Traube - Ingwer	€ 8.50
Mojito Vir/gin by the Blend Brothers · Mint - Lime	€ 8.50
Horseneck Vir/gin by the Blend Brothers · Ginger - Lemon	€ 8.50
Basil smash Vir/gin by the Blend Brothers · Basil - Buckwheat	€ 8.50
Crodino	€ 5.95

APERITIFS

Kir	€ 7.70
Kir Royal	€ 12.65
Pineau des Charentes	€ 6.05
Picon, Weißwein	€ 7.70
Kopke Port weiß, ruby oder tawny	€ 6.15
Martini Bianco oder Rosso	€ 5.10
Sherry, dry oder medium	€ 5.95
Ricard	€ 7.80



ZUM APERITIF

- ④ Focaccia
mit Aioli € 7.00
mit Tapenade und Dips € 8.00
- ④ Oliven € 6.00
Bella di Cerignola





HÄPPCHEN

Kalt

- 🌿 Burrata € 10.00
Basilikum, Tomate
- Rindercarpaccio € 12.00
Parmesankäse, Olivenöl
- Charcuterie Platte € 16.00
Spanische und italienische Schinkensorten
- 🌿 Ricotta € 9.00
Avocado, Limette, Chiliflocken
- Geräuchertes Freilandhähnchen € 11.00
Estragon-Mayonnaise
- Norwegischer Lachs-Tataki € 13.00
Sesam, grünes Curry
- 🌿 Champignons à la grecque € 9.00
Tomate, Olive

Warm

- Knusprige Garnelen € 11.00
Sriracha Mayonnaise
- Knusprige Hähnchen vom Bauernhof € 10.00
Limetten-Mayonnaise
- Frittierte Calamari € 11.00
Knoblauchmayonnaise
- Bouillabaisse-Kroketten € 12.00
Rouille
- Scampi € 10.00
Knoblauch
- Garnelenkroketten € 12.00
Petersilie, Tartar

HAUPTGERICHTE

Tournedos 200 Gramm <i>(bleu / saignant / à point / bien cuit)</i> Pfeffersauce	€ 38.00
Gegrilltes Lammfilet <i>Bourguignonne-Sauce</i>	€ 26.00
Gegrillte Hähnchenschenkel <i>Champignon-Estragonsauce</i>	€ 21.00
Gegrillter Norwegischer Lachs <i>Avocado, Dill</i>	€ 24.00
Gebratener Kabeljau mit Caponata <i>Sizilianische Sauce mit Tomaten und Gemüse</i>	€ 29.00
Gegrillter Wolfsbarsch <i>Viergesauce</i>	€ 24.00
🌱 Butternuss-Curry <i>Focaccia</i>	€ 22.00

BEILAGEN

🌱 Frische Pommes frites	€ 5.00
🌱 Überbackene Pommes mit Trüffel	€ 8.00
🌱 Grüner Salat	€ 5.00
🌱 Grüner Spargel, Parmesankäse	€ 8.00
🌱 Grüne Bohnen, Zuckerschoten, Thai-Curry	€ 7.00
🌱 Basmatireis	€ 5.00
🌱 Pasta Aglio e Olio	€ 6.00



PASTA'S & PINSAS

PASTA

- ① Linguine "Burrata" € 24.00
Frische Nudeln mit Sauce von San Marzano Tomate, Basilikum und Burrata-Käse
- Linguine "Scampi pesto" € 28.00
Frische Pasta mit Pesto, Olivenöl, Parmesankäse
- Linguine "Homard à l'Armoricaine" Chef's Signature dish € 43.00
Frische Pasta mit Hummer und mild scharfer Tomatensauce
- Ravioli gefüllt mit Jakobsmuschel und grüne Gartenerbsen € 28.00
Tom Kha Kai Sauce, Zitronengras, roter Pfeffer

PINSA ROMANA

Kreuzung zwischen Pizza und Focaccia: luftiger Teig, weniger Salz und Kohlenhydrate

- ① Pinsa Romana € 21.00
Sauce aus San Marzano-Tomaten – Gruyère
- ① Pinsa Burrata € 23.00
Sauce aus San Marzano-Tomaten – Gruyère – Burrata
- Pinsa Carpaccio € 23.00
Sauce aus San-Marzano-Tomaten, Gruyère, Carpaccio
- Pinsa Coppa di Parma € 23.00
Sauce aus San-Marzano-Tomaten, Gruyère, Parmaschinken

Möchten Sie einen passenden Wein zu Ihrem Gericht? Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Weinkarte.

NACHSPEISEN

Ⓩ Ⓜ	Dame blanche <i>Vanilleeis von der Heerenhoeve - Schokolade - Schlagsahne</i>	€ 11.00
Ⓜ	Crème brûlée <i>Vanille, Zitronengras</i>	€ 11.00
Ⓩ Ⓜ	Frische Erdbeeren <i>Weißes Schokoladeneis von der Heerenhoeve, Vanillesauce</i>	€ 11.00
Ⓜ	Affogato <i>Espresso - Vanilleeis - Brésilienne</i>	€ 8.00
Ⓜ	Affogato Amaretto <i>Espresso - Vanilleeis - Brésilienne - Amaretto</i>	€ 11.00
Ⓜ	Kaffee oder Tee mit Friandises	€ 11.00
Ⓜ	Apfelkuchen (lauwarm)	€ 7.00
	- mit Schlagsahne	€ 7.50
	- mit Eis	€ 7.50
	- mit Schlagsahne und Eis	€ 8.00



DIGESTIFS & KAFFEES

ARMAGNAC

Bas Armagnac Marie Duffau € 6.40

CALVADOS

Calvados € 6.40

COGNAC

Courvoisier V.S. € 6.40

Martell V.S. € 6.40

Remy Martin V.S.O.P. € 7.80

EAUX DE VIE DE FRUITS

Eau de Vie Poire William € 6.40

Eau de Vie Kirsch € 6.40

GRAPPA

Grappa Villa Isa di Moscato € 6.70

Grappa Viall Isa
di Nebbiolo da Barolo € 7.80

WHISKEY

Jameson € 5.60

Glenfiddich € 8.25

Chivas Regal € 8.25

Jack Daniels € 6.40

The Glenlivet 12 year € 7.70

The Glenlivet 15 year € 9.45

The Glenlivet 18 year € 12.75

PORT

Kopke port weiß € 6.15

Kopke port ruby € 6.15

Kopke port tawny € 8.50

LIKORE

Cointreau € 6.40

Grand Marnier € 6.40

Tia Maria € 6.40

Drambuie € 6.40

Amaretto € 6.40

Baileys € 6.40

Sambuca € 6.40

Licor 43 € 6.40

Zeeuwse Babbelaarlikör € 4.40

Fernet Branca € 4.40

Ramazotti € 4.40

Limoncello € 4.40

JENEVER

Jenever, jung oder alt € 3.65

Corenwijn € 4.40

RUM

One-Eyed Rebel Rum € 9.50

KAFFEE MIT...

Zeeuwse Coffee - Babbelaarlikör € 9.60

Irish Coffee - Jameson Whiskey € 9.60

French Coffee - Grand Marnier € 9.60

Italian Coffee - Disaronno Amaretto € 9.60

Spanish Coffee - Licor 43 € 9.60

English Coffee - Gin € 9.60

Norman Coffee - Calvados € 9.60



FÜR DIE KINDER

HAUPTGERICHTE FÜR KINDER

- ✓ Pinsa Margherita € 8.00
- ✓ Pinsa burrata € 9.00

Kreuzung zwischen Pizza und Focaccia: luftiger Teig, weniger Salz und Kohlenhydrate.

- Kindersteak € 14.00
- Fishfinger € 12.00
- Chicken-Nuggets € 12.00
- ✓ Käsekroket € 11.00

Diese Gerichte werden mit Pommes, Gemüse und Apfelmus serviert.

- ✓ Pasta Tomatensauce € 10.00
- ✓ Pasta pesto € 11.00

NACHSPEISEN FÜR KINDER

- ✓ Kinder-Eis € 7.00
- ✓ Erdbeeren mit Schlagsahne € 7.00

