



HOTEL
NOORDZEE

CADZAND-BAD



APERITIFS

BUBBELS

	Glas	Flasche
Cava Brut Jove Oliveda, Girona	€ 7.15	€ 33.00
Cava Brut Rosato Oliveda, Girona	€ 8.25	€ 39.60
Champagne extra Brut Jean-Louis Deparis	€ 12.65	€ 66.00
Champagne, Veuve Clicquot		€ 126.50

GIN-TONIC

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

RUM-TONIC

One-Eyed Rebel Rum Spiced mit Franklin&Sons Mallorcan Tonic oder Ginger Ale		€ 15.40
---	--	---------

CLASSICS

Kir		€ 7.70
Kir Royal		€ 12.65
Pineau des Charentes		€ 6.05
Picon, Weißwein		€ 7.70
Kopke Port weiß		€ 6.15
Kopke Port ruby		€ 6.15
Kopke Port tawny		€ 8.50
Sherry, dry oder medium		€ 5.95
Ricard		€ 7.80
Campari		€ 5.60



MIXERS

COCKTAILS

Mimosa	€ 14.50
<i>Champagne - Cointreau - Orange</i>	
Mojito	€ 14.50
<i>Bacardi - Minze - Limette</i>	
Dark & Rebel	€ 14.50
<i>One eyed rebel rum - Limette - Ginger beer</i>	
Cosmopolitan	€ 14.50
<i>Vodka - Cointreau - Limette - Cranberry</i>	
Espresso Martini	€ 14.50
<i>Vodka - Kahlua - Espresso</i>	
Bohemian Style	€ 14.50
<i>Licor 43 - Birne - Ginger ale</i>	

MOCKTAILS

Lemon squash	€ 8.50
<i>Zitrone - Orange - Grenadine</i>	
Pear squash	€ 8.50
<i>Birne - Zitrone</i>	
Mojito 0%	€ 8.50
<i>Minze - Limette - Ginger ale</i>	
Bohemian Style 0%	€ 8.50
<i>Orange - Cranberry</i>	
Crodino	€ 5.95

SPRITZ (HAUSGEMACHT)

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



KALTE GETRÄNKE UND BIERE

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 / Fritz Lemon	€ 3.85
Fritz Honig Melone	€ 3.85
Fritz Rhabarber / Fritz Apfel	€ 3.85
FuzeTea Peach / FuzeTea Mango	€ 3.85
Franklin&Sons Bitter lemon/ Tonic	€ 4.95
Franklin&Sons Ginger Ale	€ 4.95
Franklin&Sons Ginger Beer	€ 4.95
Fristi	€ 3.85
Chocomel	€ 3.85

FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE

Appelaere	€ 4.40
Perelaere	€ 4.40
Druivelaere	€ 5.50
Frisch gepresster Orangensaft	€ 5.50
Bio-Tomatensaft	€ 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
Dag en Dauw IPA	€ 7.50
Vuur en Vlam IPA	€ 7.50





VORSPEISEN

	Vorspeise	Hauptgang
Poké Bowl Salat Nobashi Garnele*	€ 12.00	€ 18.75
Poké Bowl Salat Rindercarpaccio*	€ 12.00	€ 18.75
Ⓢ Poké Bowl Salat Crushy Vega-Rolle*	€ 11.00	€ 17.75
* Alle Poké-Bowl Salate sind mit Sojabohnen, Basmati-Reis, Freilandeiern, Wakame, Shiitakes und Gurken.		
	1 Pers	2 Pers
Ⓢ Bruschetta <i>Salsa von Tomate und Basilikum mit Sauerteigbrot</i>	€ 8.50	€ 15.70
Rindercarpaccio <i>Oliven-Öl und Parmesan</i>	€ 16.75	
Teigtaschen gefüllt mit Huhn aus Freilandhaltung <i>Ketjap, Koriander und Cashewnüsse</i>	€ 17.75	
Ⓢ Crushy Vega-Rolle <i>Sojasauce, Wakame-Mayonnaise</i>	€ 16.75	
Geräucherter Lachs <i>Brioche, Crème fraîche und Avocado</i>	€ 17.75	
Serrano Schinken <i>Avocado und Brioche</i>	€ 17.75	
Garnelenkroketten <i>Limette und Tartarsauce</i>	€ 18.75	
Seeländische Fischsuppe <i>Gruyèrekäse und Rouille</i>	€ 15.75	
Irische Auster Mór (3/6/9 Stück) <i>Nur auf Anfrage</i>		



Ⓢ = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

HAUPTGERICHTE

PASTA

- | | | |
|---|--|---------|
| Ⓜ | Linguine "Burrata" | € 24.50 |
| | <i>Frische Nudeln mit Sauce von San Marzano Tomate, Basilikum und Burrata-Käse</i> | |
| | Linguine "Scampi" | € 24.50 |
| | <i>Frische Nudeln mit Knoblauch-Sahnesauce und frischen Kräutern</i> | |
| | Linguine "Bolognese" | € 24.50 |
| | <i>Frische Nudeln mit Sauce von San Marzano Tomate, Hackfleisch und Speck</i> | |
| | Jakobsmuschel und grüne Gartenerbsen-Ravioli | € 24.50 |
| | <i>Tom Kha Kai Sauce - Zitronengras - roter Pfeffer</i> | |



Ⓜ = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

HAUPTGERICHTE

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

- | | | |
|---|--|---------|
| Ⓢ | Pinsa "Romana" | € 19.00 |
| | <i>Sauce aus San Marzano-Tomaten – Gruyère</i> | |
| Ⓢ | Pinsa "Burrata" | € 21.00 |
| | <i>Sauce aus San Marzano-Tomaten – Gruyère – Burrata</i> | |
| | Pinsa "Scampi" | € 21.00 |
| | <i>Sauce aus San Marzano-Tomaten – Gruyère – Scampi</i> | |
| | Pinsa "Serranoschinken" | € 21.00 |
| | <i>Sauce aus San Marzano-Tomaten – Gruyère – Serranoschinken</i> | |
| | Pinsa "Thunfisch" | € 21.00 |
| | <i>Sauce aus San Marzano-Tomaten – Gruyère – Thunfisch</i> | |
| | Pinsa "Kebab" | € 21.00 |
| | <i>Sauce aus San Marzano-Tomaten – Gruyère – Huhn</i> | |



Ⓢ = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

HAUPTGERICHTE

KLASSIKER*

Entenbrustfilet <i>Rotwein-Orangen-Sauce - Kartoffelpüree</i>	€ 34.50
Irishes Prime Rib Steak (<i>bleu / saignant / à point / bien cuit</i>) <i>200 Gramm - Frische Pommes frites – Pfeffersauce</i>	€ 34.50
Kabeljau <i>Sauce Hollandaise - Kartoffelpüree</i>	€ 32.50
Wolfsbarsch <i>Paprikasauce - Kartoffelkroketten</i>	€ 29.50
Ⓢ Karottenschnitzel <i>Vegetarisches knuspriges Karottenschnitzel - geriebener Käse - Tomatensauce</i>	€ 24.50
Hähnchenschenkel <i>Mild-scharfe Kokossauce - Basmatireis</i>	€ 27.50

**Alle Gerichte werden mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison serviert.*

Für Gruppen ab 8 Personen bitten wir Sie, die Auswahl auf maximal 4 verschiedene Gerichte pro Gang zu beschränken.

Bleiben Sie noch etwas länger oder haben Sie schon alle Gerichte probiert? Neben der Speisekarte kann unsere Küche auch andere Gerichte für Sie zubereiten! Fragen Sie einen unserer Mitarbeiter nach den Möglichkeiten.



Ⓢ = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

CHEF'S MENU

3 KURSE € 49.50

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit Olivenöl und Parmesankäse

Seeländische Fischsuppe mit Gruyère und Rouille

Garnelenkroketten mit frischem Tatar und Limette (+ € 2.00)

Ⓢ Crushi Vega-Rolle mit Sojasauce und Wakame-Mayonnaise

HAUPTGANG

Ravioli gefüllt mit Jakobsmuscheln und grüne Gartenerbsen, Tom Kha Kai Sauce und Basmatireis

Wolfsbarsch mit Paprikasauce, Kartoffelkroketten und warmem Gemüse

Irishes Prime Rib Steak mit frischen Pommes Frites, Salat, warmem Gemüse und Pfeffersauce (+ € 6.00)

Hähnchenschenkel mit mild-scharfe Kokossauce, Basmatireis und warmem Gemüse

Ⓢ Knusprig gebratenes Karottenschnitzel mit geriebener Käse und Tomatensauce

NACHSPEISEN

Ⓢ Dame Blanche

Ⓢ Crème Brûlée

Ⓢ Panna Cotta

Ⓢ Kaffee oder Tee mit Friandises

Ⓢ Affogato



Ⓢ = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

NACHSPEISEN

Ⓢ Dame Blanche <i>Vanilleeis – Schokolade – Schlagsahne</i>	€ 10.75
Ⓢ Crème brûlée <i>Vanille - Karamellierter Zucker</i>	€ 10.75
Ⓢ Schokoladen-Moulloux <i>Kirscheis</i>	€ 10.75
Ⓢ Pannacotta aus Cassis <i>Rose - Blaubeeren</i>	€ 10.75
Ⓢ Affogato <i>Espresso - Vanilleeis - Brésilienne</i>	€ 7.25
Ⓢ Affogato Amaretto <i>Espresso - Vanilleeis - Brésilienne - Amaretto</i>	€ 10.75
Ⓢ Kaffee oder Tee mit Leckerei	€ 10.75
Ⓢ Apfelkuchen (lauwarm)	€ 6.50
-mit Schlagsahne	€ 7.00
-mit Eis	€ 7.00
-mit Schlagsahne und Eis	€ 7.50



Ⓢ = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

DIGESTIVE UND KAFFEE

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

⓪	Pinsa Margherita	€ 7.50
⓪	Pinsa Buratta	€ 8.00
	Pinsa Kebab	€ 8.00

Kindersteak* € 12.75

Fischfinger* € 11.25

Chicken-Nuggets* € 11.25

Spaghetti Bolognese € 9.25

*Diese Gerichte werden mit Pommes, Gemüse und Apfelmus serviert.

NACHSPEISEN FÜR KINDER

⓪	Kinder Eis	€ 6.75
⓪	Brownie	€ 6.75



⓪ = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!