

# EXTRA DAZU

Frische Pommes mit Mayonnaise

5,5

Frische Pommes mit Trüffelmayonnaise

6,5

Frische Pommes mit Trüffelmayonnaise, frischem Trüffel und Parmesankäse

14,5

Gebratene Roseval-Kartoffel

6

Gebratene Gemüse Mischung a la minute

6,5

Beilagensalat

6,5

## Palace Chef Specials

### Täglich wechselnde Spezialitätenkarte

3 Gänge	42,5
4 Gänge	55
5 Gänge	62,5

### Matching wine arrangement

3 Gläser	21
4 Gläser	28
5 Gläser	35

### Brotbrett

6,5

Gesalzener Butter | Olivenöl

### Children's menu

13,5

Bestehend aus einem Getränk und einem Hauptgericht mit Kindereis, in einem schönen Becher für zu Hause.

Auswahl aus: Kroketten | Frikandel | Chicken Nuggets | Schnitzel  
Serviert mit Pommes | Mayonnaise | Apfelmus

 VEGETARISCH

BRASSERIE & TERRACE CIRCLES

 Fragen Sie unser Personal nach der Allergentabelle

# VALK CLASSICS

## VORSPEISEN

Tomaten

9,5

Supe | Rahm | Frühlingszwiebeln | Crostini | Basilikum

Holländische Garnelen

17,5

Cocktailsauce | Zitrusfrüchte | Kirschtomaten | Heringskaviar

## HAUPTGÄNGE

Hamburger

23,5

Rindfleisch aus Getreidefütterung | Brioche-Brötchen | Sesam | Essiggurke | Tomate | rote Zwiebel | Pommes

Saté

23,5

Hähnchenschenkel | Ketjap | Sojasauce | Garnelencracker | süß-sauer | Röstzwiebeln | Pommes

Wiener Schnitzel

26,5

Iberico | Panko | Erbsen | Karotten | Knollensellerie | Rösti | Zitrusfrüchte | Tomaten | Ei | Anchovis

## NACHSPEISEN

Dame blanche

10,5

Vanille | Schokolade | Eis | Streusel | Atsina

# DESSERTS

Schokolade

14,5

Mandel | Biskuit | weiße Schokolade | Milkschokolade | Zartbitterschokolade | Schoko-Gelee | Blattgold

Käsekuchen

12,5

Blaubeere | Frischkäse | Vanille | Atsina | Gelee | Coulis

Purple luxury

13,5

Berriollette | Mandel | Heidelbeere | Veilchen | Himbeere

White Sense

14,5

Weißer Schokolade | Zitrusfrüchte | Kardamom | Meringue | Mandel | Blattgold | Streusel

Tarta tin

13,5

Apfel | Buttercremeteig | Karamell | Vanille | Zitrusfrüchte

Käse

Käsewagen | Italien | Frankreich | Kletzenbrod | Trauben | Chutney | Luxusnüsse | Rucola

3 types

12,5

4 types

16

5 types

19,5

 VEGETARISCH

BRASSERIE & TERRACE CIRCLES

 Fragen Sie unser Personal nach der Allergentabelle

# VORSPEISEN

Carpaccio Geräuchert   Rib-Eye   Trüffel   Schwarzwurzeln   Parmesan   Rucola   Pinienkerne   Spargelspitzen	18,5
Lachs Fenchel   süß   sauer   geräuchert   Rettich   Kuskus   Blumenkohl   Tintenfisch	18,5
 Kraut Rot   grün   knusprige Zwiebel   Schalotte   Rotkohl-Ketchup   Sultaninen   Reis   Pinienkerne	17,5
 Bete Chioggia   Kaviar grüner Apfel   Pistazie   Palace Honig   Sojacremekäse   Honigwabe	17,5
Ente Entenleber   Portwein   Kresse   Pflaume   Haselnusscreme   rote Früchte	22,5
 Waldpilze Cannelloni   Parmesan   Nudeln   Trüffel   Rucola   Haselnuss   Königsböhnchen	21,5
Suppe des Tages	12,5

FOLLOW US AT @HOTELNOORDWIJK



# HAUPTGÄNGE

 Blumenkohl Perlgrauben   grüne Kräuterkruste   Romanesco   Spargel   Basilikum Öl	29,5
Hummer Cappelletti   frische Pasta   Fenchel   grüner Spargel   Tomate   Bisque   holländische Krabben   Tortellini	34,5
Kabeljau Gelbe Linsen   geröstetes Pak Choi   Mini-Mais   geröstete Gemüsegerichtsbrühe   Beluga-Linsen	31,5
Ente 3 x Karotte   Portwein   Schalotte   Kastanie   Baby-Rote-Bete	30,5
Surf & Turf Rinderfilet aus Getreidefütterung   Gamba's   Spargel   3 x Kartoffeln   Yakiniiku   Rotwein	49
T-Bone Kalbfleisch   BBQ   Bearnaise   Pommes gaufrette   Pastinaken   Strauchtomaten   Grüner Spargel	38,5

 VEGETARISCH

 Fragen Sie unser Personal nach der Allergentabelle