



**Strandhotel
Noordzee**

Speisekarte



www.strandhotelnoordzee.nl/de

= Vegan = Vegetarisch

Speisen von 12.00 h bis 20.00 h



- Malloreddus "Porto Cervo"** 19,50
Gnocchi Sardi, Tomate, Fenchelwurst, Basilikum, Schafskäse und Brot
- Spaghetti Aglio Olio "Amalfi"** 15,50
Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, rote und grüne Chilischoten, Petersilie, Brot und Salat



- Thali "Delhi"** 24,50
Große Auswahl an indischen Speisen, darunter Hühnchen und Lamm
- Thali "Madras"** 23,50
Eine Auswahl an indischen Speisen aus Gemüse und Hülsenfrüchten
- Tikka Masala "Kerala"** 24,50
Tandoori-Hähnchen aus dem Ofen, cremige und würzige Tomatensauce, Reis und Naan-Brot
- Rogan Josh "Kashmir"** 23,50
Traditionelles Lammcurry aus Nordindien, kräftig gewürzt und serviert mit Reis und Naan-Brot
- Fischcurry "Goa"** 23,50
Verschiedene Fischarten, Gambas Masala, Tomate, Kokos, Reis und Naan-Brot



- Burger "Miami beach"** 18,50
250 g Rindfleisch-Burger, Brioche-Brötchen, BLTC (Bacon, Salat, Tomate) und Pommes Frites

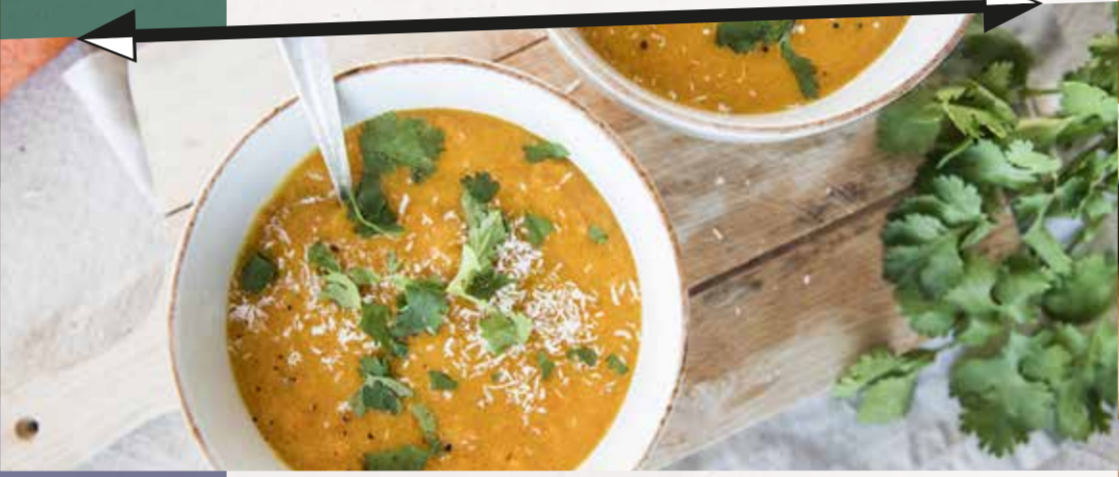


- Gegrillte Lammkoteletts "De Koog"** 26,50
Rosmarin, Ofenkartoffeln und Salat
- Filetsteak "Texla"** 29,50
Mit grüner Pfeffersauce, Ofenkartoffeln, Salat und Pommes

NORDSEE SPEZIALITÄTEN

- Clubsandwich Nordsee** 13,50
Gewürztes Hühnerfilet, Bacon und Ei. Serviert mit Salat und Pommes Frites
- Kleine Nordsee-Seezungen** 23,50
3 Stück in Butter gebraten. Serviert mit Pommes Frites und Salat
- Fangfrischer Fisch** ab 22,50
Mit verschiedenen Beilagen

Vorspeise / suppe



- Suppen werden mit Brot serviert
- Tagesuppe** 6,50
- Curry-/Möhrensuppe** 7,50
- Fischsuppe** 8,50
Mit verschiedenen Fischarten und Meeresfrüchten
- Stangenbrot** 4,50
Mit Kräuterbutter und Tapenade
- Salat mit Parmaschinken** 8,50
- Salat mit geräuchertem Fisch** 9,50
- Austern Fine de Claire** 6 Stück 15,00
12 Stück 25,00
- Antipasto Misto (Minimal 2 Personen)** 17,50
Geräucherter Fisch, Sardische Wurst, schafskäse, Oliven, roher Schinken, Brot und Tapenade



Haben Sie eine Frage zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

Hors-d'oeuvre



- Samosa** 7,50
3 Stück mit Koriander, Kartoffeln und grünen Erbsen
- Onion Bahjee** 4 Stück mit Sauce 6,50
- Bittergarnitur** 10 Stück mit Chilisauce und Senf 6,50
- Vegetarische Bittergarnitur** 6,50
- Käsestangen** 8 Stück mit Chilisauce 7,50
- Frittierte Tintenfischringe** 7,50
Mit Limone und Remouladensauce
- Burgundische Bitterballen** 8 Stück mit Senf 8,50
- Sardische Wurst, schafskäse und oliven** 7,50
- Heringe** 2 Stück 5,50
- Portion Nachos** Mit Jalapeños, Käse und Salsa 6,50
- Teller mit Pommes Frites und Sauce** 4,00

Sandwiches bis 17.00 h



- Helles Sauerteig- oder Mehrkornbrot
- Huhn** Mit Curry-Mayonnaise, Salat und Tomate 8,50
- Thunfisch** Mit Sellerie, Limone und Petersilie 8,50
- Hering** Mit kleinen Zwiebeln und Essiggurke 7,50
- Makrele** Mit Meerrettich und salat 6,50
- Klassisch** Mit rohem Schinken, Schafskäse und Salat 8,50
- Gegrilltes Gemüse** 8,50
mit Petersilie und Thymian-Dressing
- Kalbsfleisch-Krokette** Mit Senf 8,50
- Omelett** Mit Texel-Pilzen 9,50
- Tosti Schinken/Käse** 4,00

Kinderkarte



- Tomatensuppe** 4,50
- Pfannkuchen** 6,50
- Spaghetti** 7,50
Mit Tomatensauce
- Hühnerruggets** 8,50
Mit Pommes Frites und Apfelmus
- Krokette oder Frikandel** 8,50
Mit Pommes Frites und Apfelmus
- Kibbeling** 8,50
Mit Pommes Frites und Apfelmus
- Kleines Kindereis** 3,00



Strandhotel Noordzee

Desserts und Getränke



www.strandhotelnoordzee.nl/de

Desserts



Crème Brûlée	7,50	Sahneeis	7,50
Früchtesorbet	7,50	Mit karamellisierten Pekannüssen	
Dame Blanche	7,50		

Kaffee / Gebäck



Kaffee	2,75	Kännchen Tee	ab 3,50
Cappuccino	3,00	Im Teekarte finden Sie die Geschmacksrichtungen	
Espresso	2,75	Texel-Kaffee	6,50
Espresso Doppio	4,00	Irish Coffee	7,50
Kaffee verkehrt	3,00	Apfelkuchen	3,50
Latte Macchiato	3,50	Cheesecake	3,50
Eiskaffee	3,50	Schlagsahne	0,75
Warmer Kakao	3,00		

Kalte Getränke



Cola / Max	2,70	Frischer Orangensaft	3,50
Pepsi		Mango Lassi	3,50
Ice Tea / Green	2,70	Apfelschorle	3,00
Lipton		Gerolsteiner	
Sourcy mit oder ohne Kohlensäure	2,70	Bitter Lemon	3,50
Sourcy 0,75	5,50	Russel & Co	
Sisi	2,70	Ginger Ale	3,50
7-up	2,70	Russel & Co	
Apfelsinensaft	2,70	Ginger Beer	3,50
Royal Club		Russel & Co	
Apfelsaft	2,70	Tonic	3,50
Royal Club		Russel & Co	
Cassis	2,70	Blood Orange & Bergamot	4,75
Royal Club		Butcha Kombucha	
Rivella	2,70	Ginger & Kaffir Lime	4,75
Ranja Früchtemix	2,50	Butcha Kombucha	
Chocomel	2,70	Milch / Buttermilch	2,20
Fristi	2,70		

Bier



Skuumkoppe	Fass 4,20	Kingfisher Beer	4,50
Hertog Jan	Fass 3,00	Karmeliet Tripel	5,00
Texel		Leffe Blond	4,00
Saisonbier	Fass 4,20	Leffe Tripel	4,50
Hertog Jan		Leffe Bruin	4,50
Saisonbier	Fass 3,50	Radler 2%	3,75
TX Hopblond, IPA		Hoegaarden Rosé Bier	3,75
oder Goudwit	Dose 4,00	Leffe Blond 0,0	4,00
Corona	4,50	alkoholfreies Bier	3,00
Hertog Jan 0,45 l	5,00		

Destillate / Liköre



Corenwijn	3,50	Cointreau	5,00
Junger Jenever	3,50	Bailey's	5,00
Jutter	3,00	DOM Benedictine	5,00
Golfbreker	3,00	Sambuca	5,00
Berenburg	3,00	Amaretto	5,00
Beeren-Jenever	3,00	Limoncello Molinari	5,00
Campari	4,50	Remy Martin VSOP	6,50
Aperol	4,50	Martell VS	5,50
Bacardi	5,00	Johnnie Walker Red Label	5,00
Havana Club 7 yrs Dark Rum	5,00	Johnnie Walker Black Label	6,50
TX Gin	5,50	Tullamore Dew	5,00
Smirnoff Vodka	5,00	Famous Grouse	5,50
Grappa Francoli	5,50	Glenlivet Captain's Reserve	8,00
Licor 43	5,00	Glenfiddich 12 Yrs	7,50
Grand Marnier	5,00		

Aperitifs



Roter Portwein	3,50	Aperol Spritz	6,50
Sherry	3,50	Campari Soda	6,50
Martini	3,50		

Weine



Zu jeder Flasche Wein erhalten Sie kostenlos eine Flasche Tafelwasser

Weißweine

Castelnuovo Pinot Grigio, Italien	4,00	22,50
Strohgelbe Farbe, reiner und weicher Geschmack, blumige Aromen		
Elysee Viognier, Frankreich	4,50	23,50
Tropische Frucht, weicher und voller Geschmack		
Inurrieta Sauvignon Blanc, Spanien	5,00	25,50
Hellgelbe Farbe mit günen Nuancen Frisch mit viel Zitrus		
Elephant in the room Chardonnay, Australien	6,50	29,50
Duftnoten von Pfirsich und Sahne, mit weichen Holznoten		
Morande Gewürztraminer, Chile	6,00	27,50
Aromatischer, leicht süßer Wein, perfekt zu würzigen Gerichten		
Protea Pinot Grigio, Südafrika		24,50
Töne von Birne, Nektarine und Honigmelone, voller Abgang		
Bacchus Kabinett, Deutschland	4,00	24,50 Ltr
Wein aus Rheinhesen mit einer feinen Süße beim Abgang		
Schloss Sommerau, Deutschland	3,00	17,50
Alkoholfrei, leicht würzig mit Töne von grünem Apfel		

Rotweine

Toscar Tempranillo, Spanien	4,00	22,50
Spanischer Wein mit intensiven Noten von Brombeeren und roten Früchten		
Elysee Mourvedre, Frankreich	5,00	24,50
Mediterrane Würze mit erdigem Unterton		
Château Val Joanis Merlot, Frankreich	5,00	24,50
Rubinroter Wein mit vielen Noten von dunklen Früchten wie Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren		
Sensaciones Cabernet/Grenache/Syrah, Spanien	5,50	27,50
Ein sehr fruchtbetonter, temperamentvoller, mundfüllender und würziger Wein, schön rund und voll		
Cadetto Sangiovese, Italien	5,50	27,50
Delikater Rotwein mit einem weichen Abgang und milden Tanninen		
Montes Cabernet Sauvignon, Chile	6,00	27,50
Kraftvoller, typisch chilenischer Wein mit Noten von Vanille, Tabak, Holz und einem langem Abgang		
Landfish Blaufränkisch, Österreich		26,50
Saftiger Wein aus der Zweigelt-Traube mit würziger Struktur		
Querciantica Visciole, Italien	5,50	
Herrlicher süßer Dessertwein von Lacrima de Moro Trauben und wilden Kirschen		

Roséweine

Elysee Grenache Rosé, Frankreich	4,00	22,50
Wein mit einer schönen hellrosa Farbe, fruchtig und doch würzig		
Domaine de la Sanglière La Seduction Rosé, Frankreich	5,50	27,50
Verführerischer hellrosa Wein aus der Provence mit einer weichen, fruchtigen Duftnote		

Moussierendes

Cava Torello, Spanien	5,00	29,50
Metodo Tradicional, also mit einer zweiten Flaschengärung. Drei Jahre gereift		
Champagne Moët & Chandon Brut Imperial, Frankreich		72,00
Weißgoldene Farbe, cremiger und lebendiger Geschmack		