



Hotel de Baak
Seaside

Menu

3 gangen keuzemenu 3 course choice menu

Vooraf Starters

Groene asperges

12,50

Op een salade van snijbiet, Noordwijkse radijs, gebrande geitenkaas en dressing van daslook

Roasted green asparagus

Served on a salad of Swiss chard, Noordwijk radish, roasted goat cheese and a wild garlic dressing



Zachte asperge-eiersoep (avgolemono)

7,50

Met asperge, ei, citroen en sjalotten

Avgolemono

A mild asparagus soup made with egg, lemon and shallots



Hoofdgerechten Main Courses

Biefstuk van weiderund

24,50

Met witte asperges, gebakken kriel en dragon-eiersaus

Steak of pasture-raised beef

Served with white asparagus, fried baby potatoes and tarragon-egg sauce



Zeebaarsfilet

25,50

Wilde zeebaarsfilet geserveerd met een ratjetoe van bospeen, mini-biet en spinazie

Sea bass fillet

Wild sea bass fillet served with a melange of spring carrots, mini beets and spinach



Taart van seizoensgroenten

19,50

Taart gemaakt van snijbiet met geroosterde mini-artisjok, spinazie, daslookcrème en een saus van jonge knoflook

Tart of seasonal vegetables

Made with Swiss chard, roasted mini artichokes, spinach, wild garlic cream and a sauce of baby garlic



Nagerechten Desserts

Aardbeien met boerenslagroom

7,50

Aardbeien van Hollandse bodem geserveerd met boerenslagroom en vlierbloesem

Strawberries with farmhouse whipped cream

Dutch strawberries served with farmhouse whipped cream and elderflower



Taart van het seizoen

7,50

Rabarbertaart met koekbodem

Seasonal pie

Rhubarb pie with cookie crust



All day kaart All day menu vanaf/from 12:00

Boerentosti

Plaattosti gemaakt van ambachtelijk zuurdesembrood en extra beleggen boerenkaas

7,50

Farmer's grilled cheese sandwich

Rustic grilled cheese made with sourdough bread and extra aged farmhouse cheese



BLT sandwich

Tomatenrelish, Hollandse kropsla, langzaam gerookt buikspek en een pittige avocadocrème geserveerd op briochebrood

13,50

BLT sandwich

Tomato relish, Dutch butterhead lettuce and slow-smoked pork belly with a tangy avocado cream served on brioche bread



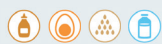
Clubsandwich Kontrast

Clubsandwich van ambachtelijk zuurdesembrood, zacht gegaarde kipfilet, Hollandse kropsla, tomaat, uitgebakken spek en Turkse zaatar

13,50

Kontrast club sandwich

Club sandwich of artisan sourdough bread, tender chicken breast, Dutch butterhead lettuce, tomato, fried bacon and Turkish zaatar



Groene salade

Een salade van spinazie en geroosterde groenten met een dressing van karnemelk en zuurdesembites

10,50

Green salad

A salad of spinach and roasted vegetables with buttermilk dressing and sourdough croutons



Pita met shoarma

Volkoren pita met shoarma van oesterzwam, gemarineerde rode kool en een pickle van groenten

11,50

Pita with shawarma

Whole wheat pita with oyster mushroom shawarma, marinated red cabbage and pickled vegetables



Baakburger

Burger van Angus-rundvlees geserveerd op een gegrilde briochebol, met een chutney van rode uien en een komkommerpickle

22,50

Baak burger

Angus beef burger served on a grilled brioche bun with a red onion chutney and cucumber pickle



Nasi met kipsaté

Huisgemaakte nasi met kipsaté, pindasaus en kroepoek

22,50

Nasi fried rice with chicken satay

Homemade nasi fried rice with chicken satay, peanut sauce and prawn crackers



Bijgerechten Side dishes

Ambachtelijk zuurdesembrood met dip en pickle
Sourdough bread with dip and pickle



7,50

Gebakken krieltjes met Belgische mayonaise
Fried baby potatoes with Belgian mayonnaise



4,00

Side salade van kropsla, asperge en uitloop-ei
Side salad of butterhead lettuce, asparagus and free-range egg



6,00

Geroosterde seizoensgroenten
Roasted seasonal vegetables

6,50

Onze keuken is tot 21:00 geopend

Our kitchen is open until 9 PM

Allergeneninformatie Allergen information

Allergie?

Meld het ons.

Wij denken graag mee in de mogelijkheden.

Do you have an allergy?

Please let us know and we will be happy to discuss alternative options with you.



EI



GLUTEN



LUPINE



MELK



MOSTERD



NOTEN



PINDA'S



SCHAALDIEREN



SELDERIJ



SESAMZAAD



VIS



WEEKDIEREN



ZWAVELDIOXIDE



EGG



GLUTEN



LUPIN



MILK



MUSTARD



NUTS



PEANUTS



CRUSTACEANS



CELERY



SESAME



FISH



MOLLUSCS



SULPHITE