

# NAGERECHTEN

## Kaasplateau

€ 13,50

Hollandse kazen met dadelchutney, appelstroop en vijgenbrood.

Selection of Dutch cheeses with date chutney and fig bread.



## Huisgemaakte appeltaart

€ 11,50

Huisgemaakte appeltaart geserveerd met kaneelijs, slagroom en vanillesaus.

Homemade apple pie served with cinnamon ice cream, whipped cream and vanilla sauce.



## Cake van pastinaak en peer

€ 11,50

Cake van pastinaak en peer geserveerd met vanille ijs, peer en gezouten karamel.

Parsnip and pear cake served with vanilla ice cream, pear and salted caramel.



# Hotel de Baak Seaside

## De Tuin van Holland

Maak kennis met Proeftuin Noordwijk. Gerechten op basis van seizoens- en streekgebonden producten die gezond, vernieuwend, duurzaam en vooral heel erg lekker zijn. Te herkennen aan het Proeftuin Noordwijk-stempel.

## The Garden of the Netherlands

Come and discover Proeftuin Noordwijk. Dishes are based on seasonal and regional products that are healthy, sustainable and above all, very, very, good to eat. You can recognise them by the Proeftuin Noordwijk stamp.



# VOORGERECHTEN

## Broodplank met smearsels € 6,95

Hollands brood met diverse smearsels.

Dutch bread with a selection of spreads.



## Salade van spinazie € 13,50

Salade van spinazie met zoetzuur van flespompoe, rode ui, pecannoot, geitenkaas en balsamico.

\* ook als maaltijdsalade te bestellen € 19,50

Spinach salad with sweet and sour butternut squash, red onion, pecan, goat cheese and balsamic vinegar.

\* also available as a meal salad € 19,50



## Steak tartaar € 14,00

Tartaar van gerookt rund met tafelzuren, schuim van mosterd en een krokant van desembrood.

Smoked beef tartare with mixed pickle, mustard foam and a sourdough crisp.



## Velouté van portobello € 8,50

Een zachte romige soep van portobello geserveerd met brioche brood.

A smooth, creamy portobello soup served with brioche bread.



# HOOFDGERECHTEN

## Ribeye € 29,50

Diner arrangement + € 8,00

Gegrilde ribeye geserveerd met gebakken paddenstoelen, gebraden ui en truffelsaus.

Grilled ribeye served with sautéed mushrooms, roasted onion and truffle sauce.



## Zeebaars € 26,95

Diner arrangement + € 6,00

Op de huid gebakken zeebaars geserveerd met venkel, bospeen, antiboise en een saus van kreeft.

Pan-fried, crispy-skin sea bass served with fennel, spring carrots, antiboise and a lobster sauce.



## Hachee van pastinaak € 18,75

Hachee van pastinaak geserveerd met hete bliksem en atjar van bloemkool.

Parsnip stew served with apple & potato mash and cauliflower atjar.



## Baak burger € 22,50

Black Angus beefburger op een brioche bol met uienchutney, bacon, cheddar. Geserveerd met friet en Belgische mayonaise.

Black Angus beef burger on a brioche bun with onion chutney, bacon, cheddar. Served with chips and Belgian mayonnaise.

Kan sporen van noten en sesam bevatten.  
May contain traces of nuts and sesame.

## On the side

### Frisse salade € 6,50

Fresh salad

### Friet met mayonaise (klein) € 4,00

Chips with mayonnaise (small)



### Groententaart € 6,50

Vegetable tart



### Friet met mayonaise (groot) € 7,50

Chips with mayonnaise (big)



## Onze keuken is tot 21:00 geopend. Our kitchen is open until 9 PM.

Allergenen informatie/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.