

Lekkere snacks

Vegetarische soep – wisselende soep, zie ons specialiteitenbord bij de bar	€ 5,95
Mini broodjes kruidenboter (wit of bruin) € 4,95	Portie gemengde nootjes* € 3,95
Mini broodjes aioli (wit of bruin) V € 4,95	Portie jong belegen kaas* V € 6,50
Mini broodjes smeersels (wit en bruin) - pesto, aioli, kruidenboter en tomatensalsa V € 8,50	
Plankje gezelligheid (klein) - geen frituur € 10,95	
Plankje gezelligheid (groot) - geen frituur € 18,75	
-Wisselende samenstelling van koude en warme borrelhapjes.	
Tortilla Chips “The Works” met rundergehakt, paprika, kidneybonen, tomaat en gesmolten kaas.	€ 9,95
Tortilla Chips “Vega” met paprika, kidneybonen, tomaat en gesmolten kaas. V	€ 7,95
De tortilla chips worden geserveerd met guacamole en sour cream.	
Cheeseburger – De Sauna van Egmond cheeseburger (150 gram rundvlees) op een briochebroodje. On the side een romige truffelmayonaise.	€ 11,95

Rostade tosti's

Boerenlandbrood tosti's, wit of bruin, rijkelijk gevuld en goudbruin gegrild door onze keukenprinsjes.

Ham en kaas € 5,50	Philly Cheese steak -entrecote, paprika, cheddar en salsa. € 8,25
Kaas en ananas V € 5,50	Mamma Italia - Mozzarella, tomaat, pesto en rode ui. V € 6,95
Kaas en tomaat V € 5,50	Ham, kaas en ananas € 5,50

Wilt u liever oude kaas? Meldt het aan onze medewerkers. (+ € 0,30)

V = vegetarisch

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen tot van 10.00 uur tot 22.00 uur; de gerechten met een * tot 23.00 uur

Op vrijdag en zaterdag van 10.00 uur tot 23.00 uur; de gerechten met een * tot 23.30 uur.

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

Broodjes Vers gebakken brood ; keuze uit een maisbol of grof bruin broodje

Gezond Deluxe: gegrilde tomaat, guacamole en ham; kaas of beide € 8,95

Roombrie met honing en walnoten  € 8,95

Tonijnsalade huisgemaakte tonijnsalade € 9,95

Kippendij Speciaal gebakken kippendij in ketjapsaus met sjalotjes, gebrande ui en kroepoek € 10,95

Bij alle broodjes kunt ook kiezen voor een een flinke plak boerenlandbrood (wit of bruin). Meerprijs € 0,50

We hebben ook lactose en glutenvrijbrood: meerprijs € 0,90

Mini Tortilla met gegrilde groente, guacamole en chips van zoete aardappel  € 8,95

Maisbol met gebakken tournedos puntjes, champignons en pepersaus € 11,95

Club sandwich rosbeef met uiencompote en wasabi mayonaise € 12,50

Uitsmijter/Omelet met wit of bruin brood € 9,75




ham of kaas meegebakken € 0,50 ham en kaas meegebakken € 1,00

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen tot van 10.00 uur tot 22.00 uur;

Op vrijdag en zaterdag van 10.00 uur tot 23.00 uur;

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

Voorgerechten

Vegetarische soep – wisselende soep, zie ons specialiteitenbord bij de bar. 	€ 5,95
Mini Tortilla met gegrilde groente, guacamole en chips van zoete aardappel 	€ 8,95
Rondje zalm gevuld met een tartaar van Hollandse garnalen, roomkaas, komkommer en tomaat, geserveerd op een bedje van zwarte rijst en wakame.	€ 11,95
Carpaccio met truffelmayonaise, festival brood en pestoboter.	€ 12,75
Pokebowl	
Vegetarische Pokebowl met gemarineerde tofu. 	€ 12,95
Traditionele Pokebowl met gemarineerde tonijn	€ 16,95

 = vegetarisch

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen tot van 10.00 uur tot 22.00 uur;

Op vrijdag en zaterdag van 10.00 uur tot 23.00 uur;

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

Van 't Land

Saté Dobber	Voor de smulpapen: 1 stokje haas- en 1 stokje kippendijsaté.	€ 18,95
Saté van kippendij	(H)eerlijke stukjes malse kippendijfilet.	€ 18,95
Saté van de haas	Onze onvolprezen gegrilde varkenshaas spiesen.	€ 18,95

Al onze satégerechten worden geserveerd met een huisgemaakte rösti, atjar ketimoen brood, kruidenboter, gebakken uitjes, kroepoek en pindasaus.

The Burger	De Sauna van Egmond cheeseburger (150 gram rundvlees), geserveerd met gebakken Roseval aardappelen en (truffel)mayonaise.	€ 15,95
Spareribs van Bas	Klassiek gemarineerde spareribs. Het vlees valt bijna van deze spareribs af. met stokbrood en een groene salade.	€ 21,95
Tournedos puntjes	Malse stukjes ossenhaas met een pittige pepersaus of zoete oosterse saus Geserveerd met gebakken Roseval aardappelen en een groene salade.	€ 21,95
Bavette	Medium gebakken flank steak met gebakken paddenstoelen en een puree van pastinaak. Geserveerd met een groene salade.	€ 22,50

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen tot van 10.00 uur tot 22.00 uur;




Op vrijdag en zaterdag van 10.00 uur tot 23.00 uur;

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

Uit het water

Tonijnfilet	Met roergebakken Shanghai paksoi, courgette en baby mais. Onze tonijnfilet wordt geserveerd met gebakken roseval aardappelen.	€ 24,95
Catch of the Day	Onze horeca medewerkers vertellen u graag over de verse vangst!	dagprijs

Vlees noch Vis


Vegetarische soep	Zie specialiteiten bord bij de keuken. 	€ 5,95
Lasagne (biologisch)	lasagne van rode linzen met biologische spinazie, pompoen en mozzarella. 	€ 16,95
Oosterse woksotel	Udon noodles met wok groente, kerriesaus, noten, champignons en oosterse kruiden. 	€ 17,50

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen van 17.00 uur tot 22.00uur (op vrijdag/zaterdag tot 23.00 uur)

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

Zo groen als gras

- maaltijdsalades -

Simone	Salade caprese met pittig gebakken piri-piri kippendij en mozzarella.	€ 17,95
Lingetuin	Gevarieerde maaltijdsalade met warme geitenkaas, gebakken paddenstoelen en honing. 	€ 19,75
Scheveningen	Exclusieve salade met carpaccio van tonijn, gerookte pepermakreel en gerookte zalm. Met een limoensaus en roomkaas.	€ 22,75

Al onze maaltijdsalades worden geserveerd met de bijbehorende dressing, boerenlandbrood en roomboter.

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen tot van 10.00 uur tot 22.00 uur;

Op vrijdag en zaterdag van 10.00 uur tot 23.00 uur;

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

**** Samen eten is olie voor de vriendschap ****

****De drie belangrijkste levensvragen zijn: Waar komen we vandaan?
Waar gaan we naartoe? en hoe laat eten we vanavond?****

****de ontdekking van een nieuw gerecht draagt meer bij tot het menselijk geluk
dan de ontdekking van een nieuwe ster... ****

Twist & Shake

Melksjaak Vanille	Royale milkshake met vanillesmaak.	€ 7,00
Melksjaak Aardbei	Royale milkshake met aardbeiensmaak.	€ 7,00
Melksjaak Banaan	Royale milkshake met bananensmaak.	€ 7,00

Tot slot...

Mini Opfrisser	Vanille roomijs, versgeperste jus d'orange en slagroom. *	€ 6,00
Opfrisser	Vanille roomijs, versgeperste jus d'orange en slagroom. *	€ 9,00
Dame Blanche	Onze eigenwijze en eigentijdse versie van de klassieker.	€ 8,00
Dame Noir	Omgekeerde wereld met chocolade ijs, vanillesaus en een kletskep.	€ 8,75
Vers fruit	Verse vruchten.*	€ 4,95
Yoghurt	Magere yoghurt met vers fruit. (met gemengde nootjes + €1,-)*	€ 4,95

Lekkers bij de koffie

Brownie 	€ 3,95	Appelgebak met slagroom 	€ 5,75
New York Cheese Cake 	€ 5,95		

Dessertwijn

Moscatel do Douro	€ 4,50
--------------------------	--------

Moscatel dessertwijn: Een volle smaak van rozijn, noten, karamel en gedroogde vruchten. Heerlijk bij zoete desserts.

De rustruimtes en het restaurant zijn uitsluitend te betreden in badjas.

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen tot van 10.00 uur tot 22.00 uur; de gerechten met een * tot 23.00 uur

Op vrijdag en zaterdag van 10.00 uur tot 23.00 uur; de gerechten met een * tot 23.30 uur.

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

Warme dranken

Teabar Thee	€ 2,70	Koffie Decafé	€ 2,85
Verse gember thee	€ 3,50	Cappuccino met Soja melk	€ 3,35
Verse muntthee	€ 3,50	Latte Macchiato met Soja Melk	€ 3,55
Koffie crème	€ 2,65	Irish koffie	€ 8,00
Cappuccino	€ 2,85	French koffie	€ 8,00
Koffie verkeerd	€ 2,85	Kiss of fire	€ 8,00
Espresso	€ 2,65	Spanish koffie	€ 8,00
Espresso Macchiato	€ 2,85	Warme Chocomel (slagroom)	€ 3,95
Latte Macchiato	€ 3,10	Chocciatto	€ 2,95

Espresso macchiato: espresso met melkschuim

latte macchiato: een mooi gelaagde koffiedrank van melk, espresso en melkschuim

Chocciatto: chocolade en cappuccino (zonder slagroom)

Lekkers bij de koffie

Brownie	€ 3,95
Appelgebak met slagroom	€ 5,75
New York Cheese Cake	€ 5,95

Likeur en sterke drank

Jonge jenever	€ 3,75	Tia Maria	€ 5,40
Vieux	€ 3,75	Cointreau	€ 5,40
Wodka	€ 5,40	Grand Marnier	€ 5,40
Bacardi	€ 5,40	Amaretto	€ 5,40
Whiskey JW red label	€ 5,40	Licor 43	€ 5,40
Sambuca	€ 5,40	Gin	€ 5,40
Martini wit	€ 3,95	Baileys	€ 5,40
Port rood	€ 3,95	Cognac	€ 5,40

Bieren

Onze bierspecialiste Simone laat zich daarom graag inspireren door lokale specialiteiten van de Haarlemse brouwerij “Jopen” maar kiest ook geregeld voor een regionale topper zoals bijvoorbeeld Skuumkoppe van Texel. Afhankelijk van het seizoen schenken we ook af en toe een lekker Belgisch biertje zoals het Belgische kabouterbier ‘La Chouffe’.

Brand premium pils (tap)	€ 3,20	Jopen Adriaan (fles)	€ 4,50
Liefmans Fruitesse (fles)	€ 4,50	Heineken 0,0 (fles)	€ 3,95
Speciaal bier (tap)	€ 4,95		

Wijnen

Wit

Chardonnay (Frankrijk) glas € 4,40 karaf € 11,95 fles € 20,25
Bleekgele, heldere kleur. Ingetogen geur van meloen en vijg. Toegankelijke eenvoudige Chardonnay uit Zuid-Frankrijk, droog en met rijp citrusfruit

Pinot Grigio (Italië) glas € 4,60 karaf € 12,25 fles € 21,50
Biologisch - Colpasso Catarratto Pinot Grigio Terre Siciliane: Een verrassende en uitbundige droge witte wijn met een fraaie fruitbalans. Kringelende aroma's van vers fruit en bloesems.

Bereich Bernkastel (Duitsland) glas € 4,35 karaf € 11,75 fles* € 21,50
Klassieke zoete Moezelwijn van Riesling en Müller-Thurgau: populaire combinatie van fris zuur en fruitig zoet.
* liter

Rood

Merlot (Frankrijk) glas € 4,40 karaf € 11,75 fles € 20,25
100% Merlot druif: Deze wijn heeft een paarsrode kleur en een mooie, volle en zuivere geur van rijp bosfruit. In de smaak pruimen en wederom bosfruit.

Nero d'avola (Italië) glas € 4,60 karaf € 12,25 fles € 21,50
Biologisch – Diepe volle rode kleur in het glas met een ongelooflijk intense neus van zwarte peper en specerijen. Uitstekende balans en complexiteit, met een zachte, lange afdrank

Rosé

Gris Blanc (Frankrijk) glas € 4,75 karaf € 13,25 fles € 24,00
Bleekroze kleur. In de neus uitgesproken fruitige tonen en de smaak is aangenaam fris door zijn frisse zuren. Deze wijn is goed te combineren met gebakken vis en pittige gerechten, maar ook heerlijk als aperitief.

Bubbels

Piccolo – klein flesje (20 cl) feestelijk mousserende prosecco € 9,95
Moët & Chandon “Brut Impérial ” - Champagne fles € 99,50

Alcoholvrij

PasDuTout Mousseux - Piccolo van mousserende alcoholvrije wijn (20 cl) € 9,95