

BIO Logisch

Bakkerij Carl Siegert.

Wij zijn een ambachtelijke, biologische bakkerij uit Harmelen. Voor onze broodsoorten gebruiken wij een 100% Nederlandse oogst aan graansoorten. Zo groeit ons biologische graan in de Flevopolder en komt de biologische Kollenberger spelt van kasteelhoeve Puth in Limburg. We halen ons graan dus uit 'de eigen achtertuin'. Daarna laten we het meel malen tussen de molenstenen van authentieke, Hollandse korenmolens, zoals 't Lam in Woudsend en Vier Winden in Vragender. Het predicaat '100% Nederlandse oogst' is Bakkerij Carl Siegert kortom op het lijf geschreven. Dat betekent behalve kwaliteit dat transport en dus belasting van het milieu tot het minimum beperkt zijn.

Ecologisch Brood

(keuze uit witte Harvest of meergranen Harvest)

Oude-, jonge kaas of komijnekaas met kruidenroomkaas	€ 5,50
Rosbief met mierikswortelsaus	€ 5,50
Warme boerenbeenham met honing-mosterdsaus	€ 6,50
Carpaccio met pestomayonaise	€ 6,50
2 Van Dobben kalfskroketten	€ 7,75
Panini met mozzarella, salami, tomaat en pesto	€ 6,50

Lunch Special

Trio Palace: 3 boterhammen belegd met, Van Dobben kalfskroket, tonijnsalade en roerei met zalm

€ 9,50

Uitsmijter

(keuze uit wit of bruin brood)

2 eieren met keuze uit naturel, ham, kaas of rosbeef	€ 8,00
Palace deluxe met 3 eieren en ham, kaas en rosbeef	€ 9,50

Omelet

Your style met keuze uit: champignons, ham, kaas, paprika, tomaat	€ 8,00
---	--------

PALACE HOTEL

NOORDWIJK AAN ZEE

www.palacehotel.nl

Brood met aioli € 3,50

Salades

Maaltijd Caesar salade met knoflookcroutons, Parmezaanse kaas en aiolidressing € 8,50

- Met garnituur van in cajun gebakken kipreepjes € 10,50
- Met garnituur van gebakken (gepelde) gamba's € 12,00
- Met garnituur van zalmreepjes € 12,00

Soepen

Huisgemaakte tomatensoep met room en basilicum € 6,50

Hamburger van Piet op een witte bol met tomatensalsa en twisterfriet € 14,50

Een topslager die zelf mest. Waar vind je die nog? Keukenmeesters van gerenommeerde restaurants hebben geen moeite met deze vraag. Het Maas-, Rijn en IJssel rundvlees van Piet van den Berg prijkt trots op menige menukaart; met naam en toenaam. Het 'vlees van Piet', zoals het in keukenjargon betiteld wordt, is synoniem voor gegarandeerd gezond vlees. En dat is terug te vinden in de smaak. Sappig, vol, een stevig mondgevoel; een feest van herkenning voor de echte vleesliefhebber. Wie de smaak eenmaal te pakken heeft, laat hem andermaal niet meer los. Toprestaurants kunnen hun gastronomisch hart ophalen. Van voor- tot achtervoet zijn ook de minder bekende delen te bereiden als roodvlees

Herman den Blijker

Desserts

Crumble van peer en gepocheerde peer met witte-chocolade-ijs € 7,50

Mousse van kaneel met gekarameliseerde appel € 7,50

Crème brûlée van zoethout met drop-ijs € 8,50

Snacks

Portie bitterballen (6 stuks) € 4,75

Vegetarische loempia's (6 stuks) € 4,75

Hollandse kaastengels (6 stuks) € 4,75

Gemengd bittergarnituur (12 stuks) € 9,50

Spicy chicken wings (6 stuks) € 5,50

Gefrituurde gamba's (6 stuks) € 9,00

PALACE HOTEL

NOORDWIJK AAN ZEE

www.palacehotel.nl