KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Latte-Spezialkreationen:	*karamell* 6.20 | *chai* 5.50
Latte Macchiato	5.40
Iced Latte	5.80
Kaffee, Espresso	4.00
Cappuccino, Macchiato	4.70
Ice Coffee *shot Baileys (+4) | Amaretto (+4) | Tia Maria (+4)*	6.90
Flat White	5.50
Doppelter Espresso	5.30
Special Coffee *Irish, French, Spanish oder Italian coffee*	11.50
Tee	3.90
Frischer Minzetee	4.70
Frischer Ingwertee mit Zitrone oder Orange	4.90
Heiße Schokolade	4.70

Sahne (+0.90) | entkoffeiniert (+0.80) | hafermilch (+0.80)

LECKER ZUM KAFFEE

Kuchen 6.50
Apfeltorte, Himbeer-Käsekuchen, Veganer Karottenkuchen

Croissant
Marmelade | Schokocreme | Käse ab 4.90

ERFRISCHUNGS- & FRUCHTGETRÄNKE

Softdrinks Verschiedene Sorten *0.33 cl | 0.5 cl*	ab 3.90 | 5.50
Kindergetränk, Fruchtsaft, Erdbeersirup *0.25 cl*	1.90
Frisch gepresster Orangensaft *0.25 cl | 0.33 cl*	3.50 | 6.70

SMOOTHIES

Erdbeere, Banane und Orange	7.50
Ingwer und Orange	7.50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Mit stillem oder sprudelndem wasser (+0.75)

Holunderblüte, Passionsfrucht oder Mango
0.33 cl | 0.50 cl | 1.5 l 4.60 | 6.90 | 18.50

BIER VOM FASS

Texels Blond	6.90
Heineken Silver	
0.25 cl	4.80
0.50 cl	7.90
Pitcher	29.50
Brand weizen	
0.25 cl	5.30
0.50 cl	8.50
Pitcher	32.50

FLASCHENBIER

Sol	6.90
Desperados,	7.50
Desperados *Lemon & Lime*	7.50
Affligem Tripel	7.80
Amstel Radler	4.90
Brand IPA	5.90
Duvel	7.90
Texels Skuumkoppe	7.20
Apple Bandit	5.80
Amstel Rosé bier	5.70

0.0% BIER

Heineken 0.0	4.90
Amstel Radler 0.0	4.90
Brand weizen 0.0	5.50
Affligem Blond 0.0	5.70
Brand IPA 0.0	5.50

LIKÖRE 7.20

Sambuca | Amaretto | Tia Maria | Baileys | Licor 43 | Grand Marnier | Cointreau | D.O.M. Drambuie | Southern Comfort

SOL SPECIALS

Bucket 29.50
Sol / Desperados (5 stück)

SPIRITUOSEN

Rum weiß oder braun 7.10

Bacardi Limón | Vodka | Gin | Jameson | Cognac V.S. | Calvados | Tequila | Limoncello

Jack Daniels | Cognac V.S.O.P. | JW Black Label 9.90

Jenever | Vieux 5.90

Apfelkorn | Jägermeister | Campari | Rode port

ALKOHOLISCHE SPRUDELGETRÄNKE

Hard Seltzer Raspberry	6.50
Hard Iced Tea Lemon	6.50

HAUSWEINE

Weiß Glas 6.50 | Flasche 28.50

Ca del Doge Pinot Grigio
Äpfel und Feigen, frischer und fruchtiger Abgang mit einem Hauch von Mandeln

Roquende Sauvignon Blanc
Aromen von weißem Obst mit einem milden, weichen Abgang

ROSÉ

Roquende Grenache
Leichter und frischer Rosé mit Aromen von Erdbeere und Himbeere

ROT

Roquende Merlot
Voll aromatischer Merlot aus Frankreich

SANGRIA *Sommerliche Überraschung mit frischem Obst*
Glas 6.90 | Karaffe 1 liter 32.50

WEISSWEIN

La Ligne Noir Chardonnay Flasche 31.50
Kräftig mit Vanille- und Honignoten

Cuatro Rayas Verdejo BIO Flasche 29.50
Tropische Früchte, frische Säure

ROSÉ WEINE

Laroche La Chevalière Flasche 31.50
Exotisch, hellrosa, Aromen von leicht roten Früchten

Gerard Bertrand Arte de Vivre Rosé Flasche 34.50
Frischer, fruchtiger Provence-Rosé mit Aromen von roten und schwarzen Beeren

ROTWEINE

Castillo de Monjardin Gamachat Flasche 29.50
Sanft und komplex mit Noten reifer roter Beeren und Kakao

Laroche La Chevalière Pinot Noir (gekoeld) Flasche 31.50
Aromen von Erdbeere und Gewürzen mit einem eleganten, frischen, würzigen Finale

SCHAUMWEINE

Prosecco Pronol Cuvée Frizzante Glas 8.90 | Flasche 31.50
Eleganter Geschmack von Apfel, Zitrone und Birn

Vallformosa Classic Brut Flasche 33.50
Hochwertiger Cava, Banane, grüner Apfel und Melone

COCKTAILS

Mimosa - 9.90
Prosecco | orange juice

Virgin Mojito - 8.90
Mint | lime | 7-up

Virgin Strawberry Mojito - 9.50
Strawberry | mint | soda

Negroni - 12.00
Gin | red Vermouth | Campari | orange

Porn star Martini - 13.90
Vodka | passion fruit | lime

Mojito - 11.50
White rum | lime | mint | soda

Strawberry Mojito - 12.90
White rum | strawberry | mint | soda

Long Island Ice tea - 14.90
Tequila | rum | vodka | gin | triple sec | coke

Seks on the beach - 11.50
Vodka | Peach tree | orange juice

Dark en Stormy - 11.50
Brown rum | Ginger beer | Angostura bitters | lime

GIN'S

Gordon's Pink - 9.50
With strawberries and mint

Bobby's Gin - 9.90
With orange

Charles Tranqueray 0/0 - 8.90
With orange

Bombay Saphire - 9.50
With lime

Hendricks - 9.90
With cucumber

SPRITZ

Aperol Spritz - 9.90
Prosecco | Aperol | soda

Limocello Spritz - 10.90
Prosecco | limoncello | soda

Campari Spritz - 10.90
Prosecco | Campari | soda

SOLBEACH
est. 1999

FRÜHSTÜCK BIS 12 UHR

Solbeach-Frühstück 17.90
Joghurt mit Obst, Granola, Brot, Ei, Croissant, Schinken, Käse, Süßer Aufstrich, Orangensaft und Kaffee oder Tee

American Pancakes 10.90
Mit frischem Obst und Honig

Croissant ab 4.90
Mit Marmelade, Schokocreme, Käse oder Schinken

Joghurt 8.90
Mit Müsli, Obst und Honig

Verschiedene Spiegeleier bis 16 uhr ab 9.50
Mit Schinken / Käse / Speck

SANDWICHES BIS 16 UHR

Carpaccio 13.90
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit orientalischem Touch, Parmesankäse und Röstzwiebeln

Ziegenkäse 12.90
Cremiger Ziegenkäse mit Roter Bete, Gemüsechips und Honig-Senf

Würziger Thunfischsalat 12.90
Koreanischer gewürzt mit Gochujang, Zwiebeln, Sellerie, Karotten und süß-saurer Sauce

Pita Ibérico-Rippchen 14.90
Mit Honig-Hoisin-Sauce, eingelegten Gurken und Röstzwiebeln

Mediterraner Toast 11.90
Toast mit Chorizo, Mozzarella, karamellisierten Zwiebeln, sonnengetrockneten Tomaten und Pesto

Haager Kroketten (auch vegan) 11.90
2 Kroketten von "De Haagsche Croquetterij" mit Senf

Pita Aubergine 11.90
Gegrillte Aubergine mit Feta-Creme

Pita Hummus 11.90
Pita-Brot mit cremigem Hummus, Salat, Zucchini, süßer Roter Bete, gerösteten Nüssen und Balsamico-Essig

SALATE

Caesar Salat 18.90
Römersalat, Speck, Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing Hähnchen (+3.50)

Ziegenkäse Salat 18.90
Ziegenkäse mit Roter Bete, Gemüsechips und Honig-Senf

Carpaccio Salat 19.90
Rindfleisch mit Parmesan und Röstzwiebeln

Burrata Salat 19.90
Eine aromatische cremige Burrata, saftige Kirschtomaten, Pfirsiche, Zucchini und ein würziges Honigdressing, serviert mit Brot

SUPPEN

Tomatensuppe 9.90
Tomatensuppe mit Basilikum, Crème fraîche und Brotscheiben

Tagesuppe *(wechselnd)* 9.90

SOL-PLATTEN

Mix-Platte 21.90
Oliven, japanische Hühnchenstücke, Bitterballen, Calamari, Käsewürfel

Veggie-Platte 19.90
Spinat-Käse-Kroketten, Pita Feta, Jalapeño-Käsebällchen, vegane Buffalo Wings und gemischte Nüsse

Chef's-Platte 24.90
Auswahl des Küchenchefs

KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM TEILEN

Brotauswahl mit Dips ab 8.90
Kräuterbutter und/oder Aioli

Muscheln provenzalisch 14.90
Muscheln mit Brot

Calamari 12.90
Frittierte Tintenfischringe mit Aioli und Limettenscheibchen

Ibérico-Rippchen ohne Knochen 15.90
Zarte Rippchen ohne Knochen mit Hoisin-Honig-Sauce

Gamba piri piri 14.90
Frische Gambas mariniert in roter Paprika und Knoblauch

Pimientos de padrón 9.90
Geröstete spanische Paprika mit Meersalz

Sardinen 11.90
Eingelegte Sardinen mit Brot und Zitrone

Kibbeling 14.90
Frittierter Kabeljau mit Ravigotesauce und Limette

Pita Feta 12.90
Frischer Feta-Dip mit Granatapfel

Burrata Salat 14.90
Burrata mit Kirschtomaten, Basilikum, Balsamico-Dressing und Brot

Aritchoke-Herzen 9.90
Serviert mit Hummus und Basilikumöl

Vegane Buffalo Wings 12.90
Serviert mit veganer Chipotle-Mayonnaise

Nachos Natur 7.90
Nacho-Chips mit Guacamole

Nachos mit Cheddar 12.90
Nacho-Chips mit Cheddarkäse, Tomate, Jalapeños, Frühlingszwiebeln, Guacamole und Salsa

BAR SNACKS

Bitterballen 9.90
Rindfleisch-Bitterballen von "De Haagsche Croquetterij" mit Senf

Oliven *Marinierte Oliven* 6.90

Cheese cubes 8.90
Blocks of aged cheese with mustard

Japanische Hühnchenstücke 9.90
Frittierte Hühnchenstücke mit Süß-Chili-Sauce und Frühlingszwiebeln

Jalapeño-Käsebällchen 9.90
Cremige Jalapeño-Käsebällchen

Spinat-Käse-Kroketten 9.90
Frittierte Spinat-Käse-Kroketten mit Senf

Geröstete Nüsse 5.90
Eine Mischung verschiedener hausgerösteter Nüsse

Pommes frites 4.90
Pommes frites werden mit Mayonnaise serviert

HAUPTGERICHTE

Mit Limettenreis oder Pommes, außer Muscheln

außer die Muscheln provenzalisch

Hähnchen-Saté 21.90
Hähnchenschenkel mit Atjar und Krupuk

Entrecôte 29.90
Sous-vide gegart mit chimichurri

Miso-Kabeljau 27.90
Nordsee-Kabeljau mit Miso-Tomatensauce und gegrilltem Gemüse

Muscheln 28.90
Nordsee-Miesmuscheln mit Brot und verschiedenen Saucen

Smashburger 22.90
Smashburger, Salat, Gurken, Cheddar-Käse und unsere hausgemachte Burgersauce

Knuspriger Hähnchenburger 22.90
Mit Chipotle-Mayonnaise und eingelegten Gurken

Vegetarischer Burge 19.90
Vegetarischer Rote-Bete-Burger mit frischem Feta-Dip und Salat

LOADED FRIES

Trüffel 11.90
Pommes mit Trüffelmayonnaise und Parmesan

Nacho 11.90
Pommes mit Cheddar, Tomate, Jalapeños und Guacamole

Ibérico Ribs 15.90
Pommes mit Hoisin-Honig-Sauce, Röstzwiebeln und Koriander

NUR FÜR KINDER

Panini halbe 4.90 | ganze 7.90
Schinken oder Käse

Poffertjes 8.90
Mit Puderzucker und Butter

Brot 4.50
Chocopasta, Jam oder Pindakaas

Kinderburger 10.90
Mit Pommes und Apfelmus

Kinder-Hähnchentenders 10.90
Mit Pommes und Apfelmus

Kinder-Kibbeling 12.90
Mit Pommes und Ravigotesauce

DESSERTS

Eiss ab 3.00

Brownie 9.90
Warmer Brownie mit Vanilleeis, frischem Obst und Schlagsahne

Verschiedene Kuchen 6.50
Apfeltorte, Himbeer-Käsekuchen, veganer Karottenkuchen

American Pancakes 10.90
Mit Banane, frischem Obst und Honig

Eisbecher 9.90
3 Kugeln Vanilleeis mit Obst, Schlagsahne und Schokoladensauce

SELBER-GRILLEN-BBQ

Die BBQs werden serviert mit: verschiedenen Soßen | Maiskolben Nudelsalat | gemischtem Gemüse

ab 2 personen

Kinder 13.90 p.p.
Rinderhamburger, Truthahn-Merguez, Pommes, Apfelmus

Vega 28.90 p.p.
Veggie-Burger, Tempeh saté, marinierter Tofu, Portobello, Zucchini

Mix 31.90 p.p.
Hähnchenspieße, Rinderhamburger, Kabeljau, Garnelen, Zucchini

Fisch 34.90 p.p.
Kabeljau, Garnelen, Dorade, Tintenfisch, wechselnder Nordseefisch

Fleisch 34.90 p.p.
Hähnchenspieße, Rinderhamburger, Truthahn-Merguez, Steak, Jalapeño-Hähnchenwurst

Dessert 6.90
Ganze Banane mit Schokolade

SIDE DISHES BBQ

Pommes	4.90
Halloumi-Käse	6.90
Gemischtes Gemüse	4.90
Couscous-Salat	4.90
Nudelsalat	5.90
Brot mit Aufstrichen	ab 8.90
Grüner Salat	4.90

BBQ EXTRA'S

*Kann nur zusätzlich zu einem kompletten BBQ-Menü bestellt werden

FLEISCH

Steak	5.00
Hamburger	3.50
Merguez-Wurst	2.50
Hähnchenspieße	3.50
Jalapeño Hähnchenwurst	3.50

VEGA

Zucchini	3.60
Mais	1.70
Veggie-Burger	5.00
Tofu	3.00
Tempeh saté	5.50
Portobello	5.50

FISCH

Dorade	3.90
Garnele	1.90
Kabeljau	5.90
Tintenfisch	3.90
Tagesfisch	5.90

Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie unser Personal!