

~ WINES ~

- White Wines -

glas | fles

Macabeo	5,50 27,00
3 Pasion Eco Blanco SP	
Pinot Grigio	6,50 32,50
L'arca Terre Siciliane gt IT	
Verdejo	6,50 32,50
Peramor SP	
Chardonnay	7,50 37,50
Flo Boise FR	
Grauburgunder	42,00
Fritz Walter Trocken Pfalz DE	
Blanc De Noir	42,00
Trocken Karl Pfaffmann Pfalz DE	
Cotes du Rhone	45,00
Domaine Clavel Clair de lune Blanc Rohne FR	
Weissburgunder	47,00
Waldschütz Wagram AU	
Riesling Grand Cru	47,00
Arthur Metz Engelberg Alsace FR	
Chenin Blanc	48,00
Old Vine Du Toitskloof Quest Breede rivier ZA	
Albarino	49,00
Mar De Ons Ruias Baixas SP	
Roero Arneis	50,00
Gianni Gagliardo Piemonte IT	
Bourgogne Blanc	55,00
Laleure Piot Bourgogne FR	
Sancerre Blanc	55,00
Dom. D-L Villaudière Loire FR	
Pouilly Fumé	55,00
Domaine Champeau Loire FR	
Chateauneuf du pape	65,00
Blanc Domaine Saint Gayan Rhone FR	
Chardonnay Goud	70,00
Wijnkasteel Genoels-Elderen BE	
Grüner Veltliner	72,00
Topf Gaisberg 1OTW Niederosterreich AU	
Blanc du Castel	79,00
Chardonnay Haut Judee IS	
Condrieu	85,00
Victor Berard Rohne FR	
Chablis Montmains	87,00
Premier Cru Maison de la Chapelle Bourgogne FR	
Meursault	115,00
Terre de Velle Bourgogne FR	
Chassagne Montrachet	125,00
Terre de Velle La Platière Bourgogne FR	
Corton-Charlemagne	425,00
Grand Cru 'Quintessence' Vincent Girardin FR	
Bienvenues-Batard-Montrachet	695,00
Grand Cru Vincent Girardin FR	

~ WINES ~

- Rosé Wines -

glas | fles

Vignes La Madrague Rosé	6,50 32,50
Bio Grenache Cinsault FR	
Domaine Clavel Côtes du Rhône	7,50 37,50
Rosé Grenache Syrah FR	
Côtes de Provence	8,50 42,50
Vignes La Madrague Provence Rosé FR	
Sancerre Rosé	45,00
Dom. D-L Villaudiere FR	
Chateau Miraval	53,00
Côtes de Provence FR	

- Red Wines -

glas | fles

Montepulciano D'Abruzzo	6,50 32,50
Il Valore Oak Aged IT	
Merlot	6,50 32,50
Terre et Vigne FR	
Spätburgunder	42,00
Fritz Walter Trocken Pfalz DE	
Blauer Zweigelt	44,00
Waldschütz Fels am Wagram AUS	
Bourgogne Rouge	57,00
Laleure Piot Bourgogne FR	
Châteauneuf du Pape	68,00
Domaine Saint Gayan Rhone FR	
Margaux	68,00
Chateau La Fortune Bordeaux FR	
Amarone della Valpolicella	68,00
Balerin DOCG Organic Valpolicella IT	
Barolo	75,00
Gianni Gagliardo DOCG Piemonte IT	
Pomerol	78,00
Clos Beauregard Bordeaux FR	

~ BUBBLES ~

- Cava -

glas | fles

Alsina Sarda Brut Blanc de Blancs ES	8,50 42,00
---	--------------

- Champagne -

Gerin et Fils Brut Reserve FR	68,50
Tribaut L'Authentique 2012 vintage FR	120,00
Veuve Clicquot Brut Rosé FR	120,00

SOUL
BEACH RESTAURANT

LUNCH | DINER | WINES

STARTERS

to share or not

Brood <i>vega</i> Hangop hazelnoot gremolata olijfolie	7,50
Garnalen 'Croquettes' Holtkamp 2 garnalen mayonaise	9,50
Holtkamp 'Sateh Ayam' 3 mini kroketjes	9,50
French fries <i>vega</i> Za’atar zout citroen mayonaise	5,95
Kaastengels <i>vega</i> 8 sriracha mayonaise	9,50
Bitterballen 8 mosterd-honing mayonaise	9,50
Zoete aardappel friet <i>vega</i> truffel mayonaise bieslook Parmezaanse kaas	12,50

SOUP

served with pita bread

Healthy <i>vegan</i> pompoen aubergine paprika miso chili gehakte groene kruiden	14,00
---	-------

CLASSICS

to share or not

Oysters 'Gillardeau' 3 6 Mignonette sauce + supplement Kaviaar Ocietra 10 gr	15,00 30,00 27,00
Oeuf mayonaise <i>vega</i> + supplement Kaviaar Ocietra 10 gr	5,50 27,00
Terrine de foie gras classic brioche	21,50
Escargot 'slow escargot' pastis beurre 'Café de Paris'	14,00

LUNCH

tot 16.00 uur

Holtkamp oude kaas croquettes 2 miso mayonaise	12,50
Tosti ‘Kimchi’ <i>vega</i> boerenkaas kimchi	10,50
Boeren Tosti boerenkaas ambachtelijke ham	10,50
Uitsmijter ‘Sunny Side Up’ 3 bio eieren boerenkaas ambachtelijke ham	13,50
Runder kroketten 2 mosterd honing mayonaise	12,50

MEZZE

to share or not

served with pita bread

Classic <i>vegan</i> humus tahina gehakte kruiden olijfolie popcorn	13,50
Vega roast <i>vega</i> geroosterde pompoen za’atar labne cranberries munt hazelnoot gremolata	14,50
Jaffa <i>vegan</i> gepofte biet salsa van boerenkool kimchi zoetzure krenten Optie: Hertenstoof van de Veluwe	14,50 +12,50
Montgomery <i>vega</i> aubergine linzen gekarameliseerde uien met kaneel labneh paddenstoelen cranberries	14,50
Tuna Salad <i>fish tales</i> Amsterdam pickles jalapeños-salsa appel chips	14,50
Labneh Lebowski <i>vega</i> <i>organic 'hangop' lightly salted</i> labneh biet pistache cranberries bijenpollen	14,50

SALATIEM

served with pita bread

kind to the planet, good for the soul

Soul Bowl <i>vega</i> gepofte biet aubergine linzen geroosterde pompoen salsa boerenkool amandel gekarameliseerde ui kaneel cottage cheese <i>* ook vegan mogelijk (zonder cottage cheese)</i>	23,00
---	-------

MAINS

served with fries

Catch of the day vis van de dag dagelijks verse aanvoer	dagprijs
---	----------

Meat special dagelijks wisselend bijpassend garnituur	dagprijs
---	----------

Confit de Canard ‘zacht geëgaarde eendenbout’ duindoorn jus	27,00
---	-------

Big Easy 'Soul' Burger black Angus gebakken ui augurk cheddar Mississippi comeback saus	22,50
--	-------

Vegatov knolselderij kombu dashi macadamia	25,00
--	-------

DESSERTS

Chocolate pure chocolade mousse caramel pinda amarenen	12,00
--	-------

Kaas 3 soorten pruimen chutney brioche	12,00
--	-------

Coupe Colonel citroen sorbet grey goose vodka timut peper	12,00
---	-------

Affogato vanille ijs espresso	6,50
---	------

Macaron	2,00
----------------------	------



scan for the English and German card



scan for the allergen list