



SALT

COASTAL BISTRO & BAR

[Bilderberg Europa Hotel](#) | Zwolsestraat 2, 2587 VJ Scheveningen

+31 (0)70 416 95 95 | europa@bilderberg.nl

Wij verwelkomen u graag bij Coastal Bistro SALT*. Op afstand maar nog altijd gastvrij. Onze chef-kok laat u kennismaken met klassieke cuisine in combinatie met oosterse invloeden. Zijn signatuur proeft u terug in elk gerecht, van amuse tot dessert.

Omdat wij graag al onze gasten willen laten genieten, vinden wij het belangrijk om zoveel mogelijk rekening te houden met eventuele dieetwensen. Wanneer u deze vooraf aan ons kenbaar maakt, zorgen wij voor een onvergetelijk verblijf.

De bistro is dagelijks geopend voor lunch van 11h00 tot 17h00 en voor diner van 17h30 tot 22h00. De bar is dagelijks geopend van 11h00 tot 22h00. Onze bistro klassiekers en dranken worden geserveerd tot 21h00. Toegang tot de bistro en de bar is alleen voor hotelgasten met een reservering.

Voor diner houden we vaste tijden aan. Het is mogelijk te reserveren op de volgende tijdstippen: 17h30 & 19h30.



BISTRO KLASSIEKERS

MENUKAART

WIJNKAART

Wij verwelkomen u graag.
Op afstand maar nog altijd gastvrij.



BISTRO KLASSIEKERS

Onze bistro klassiekers worden geserveerd van 11h00 tot 21h00.

BAR SNACKS

Gemend bittergarnituur (12) selectie van frituursnacks	€ 9
Klassieke bitterballen (8) met mosterd en garnituur	€ 7
Borrelnootjes zakje duyvis nootjes	€ 3
Borrel chips kleine pringles	€ 3

VOORGERECHTEN

Caesar Salade Romaine sla artisjok ei ui kappertjes. Met gerookte zalm of gegrilde kip	€ 17
Scheveningen Vissoep rijk gevulde vissoep aioli crouton	€ 12
Dim Sum gefrituurde oosterse hapjes (9) chilisaus soja	€ 12

HOOFDGERECHTEN

Fish 'n Chips visnuggets frites remoulade zout azijn	€ 19
Bilderburger Klassieke burger bacon kaas gebakken ei frites	€ 17
Steak Frites gegrilde steak frites gemengde salade	€ 24

NAGERECHTEN

Appeltaart ambachtelijke appelpunt slagroom	€ 6
Bilderbergje carrotcake vanille ijs	€ 6



B I L D E R B E R G

MENUKAART

Scheveningen is de inspiratie voor SALT met het zoute zeewater op de achtergrond en de kenmerkende zilte zeelucht van de kust. Het zoute en zilte zijn door het gebruik van bijzondere soorten zout subtiel hier en daar in een aantal gerechten verwerkt. Het menu van de chef wordt alleen tijdens het diner (17h30 – 22h00) geserveerd.*

Wisselend menu van de chef (3-gangen) € 39

VOORGERECHTEN (a-la-carte) € 15

Huis gerookte zalm

Yoghurt / biet / radijs / avocado / bosui / waterkers

Carpaccio rund

Parmezaanse kaas / truffelcrème / kappertjes / ui / rucola

Geitenkaas

Gerookte amandel / radijs / mosterdkruim / paprika / zwarte knoflook / spinazie

HOOFDGERECHTEN (a-la-carte) € 24

Surf 'n Turf

Kalfsukkade / gamba / doperwt / tomaat / baba ganoush / rode wijn saus

Zeebaars

Gebakken / doperwt / tomaat / baba ganoush / kreeften saus

Pompoen risotto

Pompoen / knolselderij / Taleggio / beukenzwam / sojaboon / asperge

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met dragon frites en truffelmayonaise.

NAGERECHTEN (a-la-carte) € 8

Limoncello

Tiramisu Limoncello / macaron / chocolade sorbet / framboos

Witte chocolade

Terrine / abrikoos / macaron / pistache ijs / aardbei



B I L D E R B E R G

WIJNKAART

BILDERBERG SELECTIE

	Per glas	Per fles
Wit		
Sedosa Sauvignon – Spanje	€ 5	€ 28
Nahe Rivaner – Duitsland	€ 5	€ 28
Rood / Rosé		
Rafale Merlot – Frankrijk	€ 5	€ 28
Massan Cinsault – Frankrijk	€ 5	€ 28
Mousserend		
Prosecco Veneto – Italië	€ 6	€ 39
Crémant Brouette – Frankrijk	€ 7	€ 42

SOMMELIERS KEUZE

	Per glas	Per fles
Wit		
Grande Merveille Chardonnay – Frankrijk	€ 6	€ 35
Castelli di Jesi Classico Verdicchio – Italië	€ 6	€ 35
Saint Véran Chardonnay – Frankrijk	€ 6	€ 47
Rood		
Beaurempart Cabernet Sauvignon – Frankrijk	€ 6	€ 35
Rioja Vega Tempranillo – Spanje	€ 6	€ 37
Chianti Classico Sangiovese – Italië	€ 7	€ 44
Dessert		
Moscato d'Asti Moscato – Italië	€ 8	€ 48
Select Ruby Douro – Portugal	€ 7	€ 49



AMBASSADEUR EXCLUSIEF

	Per glas	Per fles
Wit		
Condrieu Viognier – Frankrijk		€ 69
St Aubin 1er Cru Chardonnay – Frankrijk		€ 83
Rood		
Les Hauts du Tertre Bordeaux – Frankrijk		€ 68
Brunello di Montalcino Sangiovese – Italië		€ 61
Dessert		
Sauternes Semillon – Frankrijk	€ 9	€ 53
Croft 10yo Douro – Portugal	€ 8	€ 53
Mousserend		
André Clouet Champagne – Frankrijk	€ 11	€ 73
Laurent Perrier Champagne – Frankrijk		€ 80