

LEMONGRASS

WIJNRESTAURANT | WIJNBAR

info@lemongrass.nl | 06 - 43 87 49 04

VOORWOORD

Geachte gast,

Welkom in ons (wijn) restaurant 'Lemongrass' hier in de prachtige Scheveningse haven.

Laat uw zintuigen prikkelen en ontdek de met passie bereide gerechten van onze keukenbrigade. Geïnspireerd door het najaar staat onze kaart vol heerlijke gerechten, met ingrediënten die bij voorkeur uit de regio afkomstig zijn. Pure producten omgetoverd tot verrassende gerechten en wijnen passend bij de periode van het jaar, waarvan u kunt genieten ondanks de koudere, regenachtige en kortere dagen...

Het spreekt meer dan voor zich dat wij alles in het werk stellen om u een heerlijk culinair verblijf in ons restaurant te bieden. Mocht u suggesties, opmerkingen of eventueel een klacht hebben, laat het ons vooral weten!

Geniet!



Ino de Rapper

chefkok/eigenaar & brigade



LEMONGRASS

WIJNRESTAURANT | WIJNBAR

info@lemongrass.nl | 06 - 43 87 49 04

APERITIVO

GEDIST.

Gin London nr. 1, tonic Elderflower, citroen	11
Gin & Jonnie, tonic, citroen	11
Witte port, tonic, citroen, munt	9,50
Dark rum, ginger beer	9,50
Aperol spritz	9,50
Kir Royale	9,50
Prunelle de Bourgogne met champagne	9,50
Kraken Grog, rum, kaneelstokje, steranijs, heet water	8,50



Lavendel ijs, Pellegrino, citroen, munt	6,50
Sparkling tea, Jasmin / White tea / darjeeling	7,50

BIER

Tap, Brand, fluit	3,75
Hoegaarden wit	3,95
Palm	5,50
Leffe blond / bruin	5,50
Westmalle triple	5,50
I.P.A. Brouwerij 't IJ	5,50



Heineken 0.0%	3,25
Radler 0.0%	4
Leffe Blond 0.0%	4
I.P.A. Bier van de streek Playground < 0,5%	4

LEMONGRASS

WIJNRESTAURANT | WIJNBAR

info@lemongrass.nl | 06 - 43 87 49 04

WINE BY THE GLASS

WIT

2019	Palombe Colombard ♦ Sauvignon Blanc, Frankrijk frisse smaak, fruitig bouquet	4,50
2019	Dolce Muschiato ♦ Muscate, Italië zoet, geurig en fris	4,50
2019	Cheverny ♦ Sauvignon Blanc/Chardonnay, Frankrijk aromatisch, fris, rond 80/20 verhouding	7,50
2018	Louis Latour ♦ Chardonnay, Frankrijk elegant, rijp, citrus, noot, amandel	7,50
2019	Ixsir 'Altitudes' Blanc ♦ Muscat, Libanon perzik, kruidig, verfijnd hout	8,50
2018	Chablis Hamelin ♦ Chardonnay, Frankrijk citroen, mineraal, aanrader bij oesters	9,50
2019	V viognier ♦ Viognier, Frankrijk abrikoos, gekonfijt fruit, noten, honing, perzik, beetje vet	8,75
SA	Champagne Delot ♦ pinot noir, Frankrijk droog, wit fruit, frisse inzet met zachte mousse	9,50
SA	Simonsig Kaapse Vonkel Brut ♦ pinot noir, chardonnay, pinot meunier, Zuid Afrika fruitig, fris	7,50

ROSÉ

2019	Palombe Rosé ♦ cinsault, Frankrijk heerlijk fris, zacht, lange afdronk, veel rood en rijp fruit	4,50
2020	Chateau Paquette ♦ shiraz, Frankrijk droog, rood fruit, grapefruit, citroen, lavendel	8,50

ROOD

2017	Martin Waßner ♦ spatburgunder, Duitsland verfijnd rood fruit, aards	8,50
2018	Syrahvissante Louis Cheze ♦ syrah, Frankrijk bessen, specerijen, licht hout	7,50
2015	Ricci, San Martino ♦ nebbiolo, Italië pruim, peper, zeer toegankelijk	9,50
2016	El Perdiguero reserva ♦ tempranillo, Spanje rood fruit, chocolade, vanille	0,00
div.	'open rood' ♦ afwisselende rode wijn die geopend is	v.a. 5,50

LEMONGRASS

WIJNRESTAURANT | WIJNBAR

info@lemongrass.nl | 06 - 43 87 49 04

MENU'S en WIJN ARRANGEMENTEN

Onze lunch en diner menu's worden wisselend -dagelijks- zorgvuldig door onze Chef samengesteld.

Volgt u een dieet of heeft u een voedselallergie of eet u vegetarisch? Laat het de Chef weten!

Bij het wijnarrangement wordt u geadviseerd in uw keuzes.

LUNCH		WIJN	
2-gangen lunch menu	25	zie 'Wine by the Glass' kaart	
3-gangen lunch menu	30		

DINER		WIJN	
2-gangen diner menu	35	2-glazen	15
3-gangen diner menu	45	3-glazen	22
4-gangen diner menu	65	4-glazen	30



Bent u de BOB? Laat het de sommelier weten.

LEMONGRASS

WIJNRESTAURANT | WIJNBAR

info@lemongrass.nl | 06 - 43 87 49 04

LUNCH (12.00 – 17.00u)

SALADES

Salade Noordzeevis, heerlijke salade met verschillende soorten gebakken zeevis	19
Salade runder carpaccio met zoetzure rode kool, BBQ bietencrème, bundelzwam en truffel mayonaise	15
* <i>Tip van de Chef: combineer de carpaccio met krullen eendenlever</i>	7

BROOD

Ovenvers waldkorn brood rijkelijk belegd met huisgerookte zalm, atjar van bleekselderij, crème van avocado	9
Ovenvers waldkorn brood rijkelijk belegd met runder carpaccio, zoetzure rode kool, BBQ bieten- crème, bundelzwam en truffel mayonaise	9
Breekbrood met Griekse olijfolie en zeezout	4

BORREL (15.00 – 18.00 uur)

PLANKEN

Hot & Spicy , 3x bitterballen met Limburgse mosterd, 3x vlammetjes met sweet chilisaus, 3x chickensticks, 3x krokante garnalen met shiracha mayonaise	18
Lemongrass (2p), diverse charcuterie, gerookte amandelen, gemarineerde olijven, crostini en vijgen chutney	22

SNACKS

Blokjes oude Hollandse kaas met Limburgse mosterd	9
Gerookte amandelen, gemengde olijven	4
Dungesneden Coppa di Parmaham met chutney van tomaat uit het Westland	9
6x Van Dobben bitterballen met Limburgse mosterd	8
6x crispy Black Tiger gambas met shiracha mayonnaise	12
Breekbrood met diverse smeersels	7

A LA CARTE (12.00 – 22.00u)

VOOR

3 of 6 stuks Fine de Claires oesters; Seafarm biologisch superieur	12/24
3 of 6 stuks oesters van het seizoen	dagprijs
5 stuks oesters met verschillende garnituren	25
Tataki van licht gemarineerde tonijn, mangogel, soja boontjes, zeewier crackers	20
Hollandse garnalencocktail met geweekte komkommer, klassieke cocktailsaus	16
Dungesneden huis gerookte zalm, atjar van bleekselderij, crème van avocado	17
Gerookte herten ham met gel van rode kool, gepocheerde appel	17
Terrine van eendenlever, kweeperen chutney, brioche	20
Proeverij van diverse soorten biet met oude Hollandse schapenkaas	17
Proeverij Restaurant Lemongrass; een mooie selectie van onze voorgerechten	25

TUSSEN

Krokant gebakken kalfszwezerik, jus van Oloroso sherry, geschaafde bloemkool	17
Coquilles met chorizo korst, vinaigrette van gerookte paprika, zalf van pastinaak	18

LEMONGRASS

WIJNRESTAURANT | WIJNBAR

info@lemongrass.nl | 06 - 43 87 49 04

A LA CARTE (12.00 – 21.00u)

HOOFD

Er zijn altijd verschillende visgerechten, vers van de afslag. Vraag uw gastvrouw/heer of zie onze krijtborden	dagprijs
Noordzee krabsoep met diverse soorten zeevis	22
Kalfssucade, krokant gebakken met truffelsaus <i>* Tip van de Chef: combineer uw sucade met krullen eendenlever + € 7,-</i>	23
Hert op 3 manieren geserveerd met rode wijn rozemarijn jus	24
Pompoencurry met pulled Oats, paddenstoelen, papadum	22

NA

Ricotta parfait met gekaramelliseerde paprika, brandy snap	13
Proeverij van mandarijn en Belgische chocolade	14
Lemongrass kaasplank met zorgvuldig geselecteerde kazen uit binnen en buitenland, compote van vijgen en Oloroso sherry, toast	18

SIDE

Friet met huisgemaakte truffel mayonaise	4,75
Breekbrood met Griekse olijfolie en zeezout	4

Heeft u een allergie of voedselintolerantie?
Meld het ons; er is een allergenenkaartaanwezig.

LEMONGRASS

WIJNRESTAURANT | WIJNBAR

info@lemongrass.nl | 06 - 43 87 49 04

KOFFIE / THEE

KOFFIE

Friandises voor bij de koffie	5
Koffie	3,50
Cappuccino	3,50
Espresso	3
Dubbele espresso	4
Ristretto	3
Koffie verkeerd	4
Machiato	3
Latte macchiato	3,50

THEE

Thee	3
Verse munt thee	3,50
Verse gember thee	3,50

SPECIAL COFFEE

COFFEE+

Irish coffee	8
French coffee	8
Italian coffee	8
Spanish coffee	8
Mexican coffee	8
D.O.M. coffee	8

LIKEUREN

DIV.

Amaretto	6
Cointreau	6
Grand Marnier Rouge	6
Drambuie	6
Tia Maria van Opa Kees	6
Baileys	6
Limoncello	6
Licor 43	6
Sambuca Extra Molinari	6
Diverse likeuren van 'Van Kleef'	6

COGNAC / ARMAGNAC

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P	7
Pierre Seguinot et Fils V.S.O.P. Segonzac	9
Pierre Seguinot et Fils, Segonzac, 'Napoleon' 15 jaar	12
Paul Giraud Vieille Réserve 15 jaar / Très Rare 40 jaar	10 / 16

ARMAGNAC

Armagnac Vignoble Fontan V.S.O.P.	7
Armagnac Vignoble Fontan Hors d'age	9