

Geachte gast,

Namens het hele team van 'Lemongrass'.  
heten wij u van harte welkom in ons (wijn)restaurant 'Lemongrass' hier in de  
bruisende Scheveningse haven.

Bij het bereiden van gastronomische maaltijden in ons restaurant wordt vooral gelet op de kwaliteit van de ingrediënten. Bij de kwaliteit is versheid en de herkomst van belang, vlees van een rund uit een bepaalde bergstreek, de wijn uit de Bordeauxstreek of liever net van dat ene chateau, omdat die juist zo goed combineert met het klaargemaakte eten.

Dat betekent dus geen 25 verschillende soorten vis en tientallen soorten vlees, maar liever een selecte keuze van mooie producten die waar zijn voor uw geld. Daarbij kijken wij naar het seizoen en streekproducten. Alles om de smaak zo optimaal mogelijk te maken.

Het spreekt meer dan voor zich dat wij alles in het werk stellen om u een heerlijk en ontspannen verblijf in ons restaurant te bieden. Onder leiding van chef kok Ino en sommelier Stijn kunt u rekenen op een smaakvolle lunch, borrel of diner.

Mocht u suggesties, opmerkingen of eventueel een klacht hebben, laat het ons weten!  
Wij wensen u een heel prettig verblijf in ons restaurant, en zien u daarna ook heel graag weer terug ;)

### **GENIET!**

**Namens Ino de Rapper en team Lemongrass.**



## APERITIEF

### GEDIST.

---

Kir Royale	12,50
Prunelle de Bourgogne met de bubbel van de week	8,75

### COCKTAILS

---

Espresso Martini - Vodka, Kahlua, espresso	10,50
Limonsecco - Limoncello, prosecco, limoen	10,50
Diverse Gin & Tonics - Met fever tree tonic	11,00
Aperol spritz	9,50
Lemongrass special (Ook alcoholvrij! €6,75)	8,75

### BIER



---

<b>Brand</b> ♦ Tapbier in een fluitje	3,75
<b>Levensgenieter</b> ♦ Kompaan, NEIPA, 4,5%, fruitig - <i>TERRAS TOPPER!</i>	5,90
<b>Handlanger</b> ♦ Kompaan, Double IPA, 8,2%, vol, stevig en heel veel hop!	5,90
<b>Badgast</b> ♦ Kompaan, weizen, 5,7%, volle body met Duitse hop	5,90
<b>Gin &amp; Juice</b> ♦ Kompaan, witbier, 5,4%, fris witbier met ingrediënten van gin	5,90
<b>Leffe blond</b> ♦ Blond abdijbier, 6,6%	5,65
<b>Leffe bruin</b> ♦ Bruin abdijbier, 6,5%	5,65
<b>Westmalle tripel</b> ♦ Trappistenbier, 9,5%	5,90
<b>Radler</b> ♦ Grolsch, 2,0%	4,50
<b>NON IPA</b> ♦ Jopen, 0,3% (Alcoholarm)	5,50
<b>Leffe blond 0,0%</b> ♦ Alcoholvrij blond bier	4,50
<b>Heineken 0,0%</b> ♦ Alcoholvrij pils	3,25

## WINE BY THE GLASS

### MOUSSEREND

S/A	<b>Bubbel van de week</b> ♦ Vraag gerust naar onze bubbel van de week!	8,50
S/A	<b>Marcel Moineaux Champagne</b> ♦ Blanc de Blancs Grand Cru   Perzik, wit fruit, boter, nootachtig 🍷	12,50

### WIT

2021	<b>Palombe</b> ♦ Sauvignon blanc / colombard   Frankrijk   Fris en fruitig   <b>TERRAS TOPPER</b>	5,00
2021	<b>Muscat</b> ♦ Italië   Zoet, aromatisch, fris	5,00
2020	<b>Pinot Grigio</b> ♦ Italië, Veneto   Exotisch fruit, grapefruit, honing   Biologisch	5,50
2021	<b>Chenin Blanc</b> ♦ Loire, Anjou   Floraal, wit fruit, toast, noten	6,00
2021	<b>Verdejo</b> ♦ Rueda   Rijp fruit, venkel, anijs, kruiden	6,50
2020	<b>Chardonnay</b> ♦ Louis Latour, Ardèche   Geen houtrijping, boter	7,00
2021	<b>Viognier</b> ♦ Languedoc   Tropisch, abrikoos. honing, hout	7,00
2021	<b>Gruener Veltliner</b> ♦ Kamptal   Weingut Rabl   Veel wit fruit, licht kruidig	7,00
2021	<b>Albariño</b> ♦ Spanje, Rias Baixas   Citrus, groene appel, ziltige afdronk	7,75
2021	<b>Cinquante 50</b> ♦ Chardonnay / viognier   Rhône   Eikenhout, Specerijen, abrikoos	8,50
2021	<b>Sauvignon Blanc</b> ♦ Marlborough, NZ   Passievrucht, groene kruiden, mineraal	8,00
2020	<b>Cheverny</b> ♦ Romorantin   Loire   Zeer aromatisch, fris, rond, kruidig	8,50
2018	<b>Chardonnay</b> ♦ Louis Latour, Grand Ardeche   Gegrilde amandelen, wit fruit, toast, vanille, brood   oude wijnstokken   Bourgogne stijl	8,95
2021	<b>IXSIR</b> ♦ Obeidy, viognier, muscat   Libanon   Muskaat, perzik, licht kruidig	9,75

### ROSÉ

2021	<b>Palombe</b> ♦ Grenache/Syrah   Frankrijk   Rijp fruit, heerlijk fris, toegankelijk	5,00
2021	<b>`M`</b> ♦ Provence   La Madrague   Rode vruchten, citrus, kruidig	8,95

🍷 = EXCLUSIEF in Nederland verkrijgbaar bij Lemongrass!

## WINE BY THE GLASS

### Rood

---

2018	<b>Merlot</b> ♦ Sauvignon blanc / colombard   Frankrijk   Fris en fruitig	5,00
2020	<b>Primitivo - Negroamaro</b> ♦ Puglia, Italië   Pruimen, rijp fruit	6,00
2018	<b>Grenache – Mourvedre</b> ♦ Rhône   Warm, karaktervol, stevig maar soepel	7,50
2018	<b>Tempranillo – Cab. Sauv.</b> ♦ Reserva   Navarra, Spanje   Hazelnoot, cassis, gestoofd rood fruit	7,50
2020	<b>Sangiovese</b> ♦ Toscane, Italië   Rode kers, vol fruit, nieuwe en oude eiken vaten	7,50

### EDELZOET / DESSERTWIJN

---

2019	<b>Muscat de Frontignan</b> ♦ Frontignan, Frankrijk   Château de Stony   15%	6,50
2018	<b>Muscadel red</b> ♦ Zuid-Afrika   16%	5,50
2015	<b>Sauternes</b> ♦ Bordeaux   Château Violet   13,5%	8,50
S/A	<b>Pedro Ximenez</b> ♦ Jerez, Spanje	9,50
S/A	<b>Pineau des Charentes</b> ♦ Charentes, Frankrijk   18%	7,50

**LUNCH (12.00 – 15.30u)****SALADES**

---

Salade gebakken zeevis, heerlijke salade met drie verschillende soorten gebakken zeevis	20
Salade rundercarpaccio met truffelmayonaise, oude Rotterdammer, krokant gebakken spekjes, chips van tuinboontjes en focaccia croutons	16
<i>* Tip van de Chef: combineer de carpaccio met eendenlever</i>	7,50
Salade huisgerookte Noorse zalm met crunch en crème van wasabi en gepofte wilde rode biet	17,50

**BROOD**

---

Ovenvers Waldkorn Brood rijkelijk belegd met huis gerookte Noorse zalm met crunch en crème van wasabi en gepofte wilde rode biet	13,50
Ovenvers Waldkorn Brood rijkelijk belegd met heerlijke carpaccio, truffelmayonaise, krokant gebakken spekjes, oude Rotterdammer en chips van tuinboontjes	13,50
<i>* Tip van de Chef: combineer de carpaccio met eendenlever</i>	7,50

**BORREL (14.30 – 18.00 uur)****PLANKEN**

---

Hot en Spicy, 3x bitterballen met Limburgse mosterd, 3x vlammetjes met sweet chilisaus, 3x chickensticks, 3x krokante garnalen met sriracha mayonaise	18
Lemongrass (2pers), blokjes oude kaas, coppa di Parma, chorizo, gerookte amandelen, gemarineerde olijven, cornichons en chutney van Westlandse tomaat	22,50

**SNACKS**

---

Blokjes oude Hollandse kaas met Limburgse mosterd	9
Gerookte amandelen en gemengde olijven	4,50
Dungesneden coppa di Parma met chutney van Westlandse Tomaat	9
Van Dobben bitterballen met Limburgse mosterd (6st.)	9
Crispy Black Tiger gamba's met sriracha mayonnaise (6st.)	12,75
Vegetarisch duo van kaasstengels en krokante uienringen met sweet chilisaus	8,75

## MENU EN WIJN ARRANGEMENT

Onze lunch en diner menu's zullen ongeveer om de twee weken wisselen en zorgvuldig door onze Chef worden samengesteld. Het menu is alleen per tafel te bestellen.

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	32,50	2-glazen	16
3- gangen lunch menu	39,50	3-glazen	24

  

DINER		WIJN	
2-gangen diner menu	35,00	2-glazen	16
3-gangen diner menu	45,00	3-glazen	24
4-gangen diner menu	55,00	4-glazen	32

Bent u de BOB? Laat het de sommelier weten.



## OESTERS

3 of 6 stuks oesters fine de claires	12/24
3 of 6 stuks oesters Gillardeau	14/28

Onze oesters worden geserveerd met citroen en sjalot azijn

## VOOR

Provençaalse vissoep klein   Rouille   Crostini   gebakken vis   rivierkreeftstaartjes	16,50
Huisgerookte Noorse zalm gelakt met Tsyu en appelstroop   salade van bosui, soe-oen en witte kool   sesam-yuzu mayonaise	17,50
Gerookte wildzwijn ham   Crème van mosterd   Crumble van chorizo   Bundelzwam	17,50
Terrine van eendenlever   brioche   gel van perzik en Madeira	18,00
Panna cotta van Bataat aardappel en amandelmelk   compote van gekarameliseerde rode ui Wortel-vadouvan crème   geroosterde pinda's	17,50
Entree voor twee "Proeverij Lemongrass"   Proeverij van vlees, vis, soep en vegetarisch	34,50

**Voor de kleintjes**

**13,50**

Keuze uit: Visje, frikandel of kipnuggets.  
Geserveerd met patat en keuze uit appelmoes, ketchup of  
mayonaise

\*\*\*

Kinderijsje

## HOOFD

<b>Provençaalse vissoep groot   Gebakken zeevis   Rouille   crostini</b>	24,00
<b>Verse vis van de afslag</b> <i>Zie onze krijtborden of vraag het onze bediening</i>	Dagprijs
<b>Verse vis van de afslag</b> <i>Zie onze krijtborden of vraag het onze bediening</i>	Dagprijs
<b>Runderrumpsteak van de watergrill</b> Truffelsaus   donut van aardappel <i>* Tip van de Chef: combineer de rumpsteak met eendenlever</i>	27,50 7,50
<b>Geroosterde pastinaak   Tabouleh van couscous   Tunesisch krokant van griesmeel</b> <b>Gebakken paddenstoeltjes   geweckte rode kool   gepofte tomatomaat</b>  <i>Bij onze hoofdgerechten komt een bijpassend groente garnituur m.u.v. soep</i>	25,00

## SIDE DISHES

<b>Friet met gerookte paprikamayonaise</b>	5
<b>Groene salade</b>	4,50
<b>Breekbrood met Griekse olijfolie en zeezout</b>	5

## Na

<b>Warm taartje van pure chocolade   pistache crème   gel van gember</b> <b>Bloedsinaasappelijs   chocolade crumble</b>	15,50
<b>Crème brûlée van winterse specerijen en sinaasappel   Stracciatella ijs</b>	10,00
<b>Kaasplank met 5 verschillende soorten kaas van Fromagerie du Patron uit Oegstgeest met</b> <b>Vruchtenbrood, en een chutney van kweepeer en abrikoos</b>	16,00
<b>Friandises voor bij de koffie</b>	5,75

Heeft u een allergie of voedselintolerantie?  
Meld het ons, er is een allergenenkaart aanwezig.



