



STRANDPAVILJOEN DE KWARTEL

RESTAURANT EN WIJNBAR AAN ZEE

PAASBRUNCH

Zondag
31 maart
&
maandag 1 april
9:00 - 13:00
uur



Reserveer nu je tafel via
reserveringen@dekwartel.nl
of 070-3555615

GOOD MORNING!

ONTBIJT

tot 11.30 uur

DE KWARTEL ONTBIJTPLANK 15,50

Vers croissantje - jam en boter -
bio broodje met roerei en avocado -
bio yoghurt - vers fruit -homemade granola -
verse dagsap
Zalm + 2,75
Wijntip: Pizzolato prosecco

VEGAN ONTBIJT *aanrader!* 16,50

Crepes met vers fruit - vegan yoghurt met
ahornsiroop - bio broodje met crumbled tofu
en spicy tamarinde - verse dagsap

VERSGEBAKKEN CROISSANTJE 3,95

Jam - boter

BIO YOGHURTBOWL 9,75

Vers fruit - powerzaden
Kan ook met vegan yoghurt!

FEESTELIJK ONTBIJTJE 6,50

Start de dag met een mimosa!

BIO CRACKERS 9,50

Mascarpone - gemberjam - avocado - tuinkers - *Vega*

FRANS-BASKISCH ROEREI 9,50

Scrambled eggs met piperadesaus van
ui, tomaat en paprika
Kaas +1,50
Chorizo +2
Zalm + 2,75

IETS ORGANISEREN?

*Trouwen, bedrijfsfeest, vergaderen, workshop,
vrijgezellenfeest, familiereunie, oma's verjaardag,
kinderfeestje, jubileum, uitvaart, brainstormsessie,
bootcamp, surpriseparty, babyshower
of iets organiseren wat hier niet bij staat?*

Bij ons is heel veel mogelijk, want we houden van
regelen en organiseren!

We denken graag met je mee over de juiste plek
en faciliteiten voor een feest of evenement.

Buiten op het strand, op het terras, activiteiten,
muziek, de culinaire invulling en de uitstraling.

Meer info of gelijk reserveren?
events@dekwartel.nl

KOFFIE & THEE

Biologisch & fairtrade

KOFFIE 3,25

CAPPUCCINO 3,50

ESPRESSO 3,00

CORTADO 3,30

DUBBELE ESPRESSO 4,75

ESPRESSO MACCHIATO 3,25

LATTE MACCHIATO 4,00

KOFFIE VERKEERD 4,00

FLAT WHITE 4,95

BABYCCINO 2,00

Extra shot 1,00

Decafé 0,75

Havermelk 0,70

Slagroom 1,00

WARME CHOCO BIO 4,00

THEE 3,25

VERSE THEE 4,00

*Munt, gember, kaneel, appel, steranijs,
citroen of sinaasappel*

Extra + 0,25

SAPJES

Verse jus d'orange 4,75

Wisselende dagsappen vanaf 4,75

SCHULP 3,75

Bio appelsap

Bio appel/perensap

Bio appel/peer/gembersap

Bio tomatensap

TAARTJES

BIO APPELTAART 5,75

Slagroom 0,60

BIO WORTELTAART 5,75

NEW YORK CHEESECAKE 5,25

BROWNIE 5,00

*Proef de wisselende (vegan)
taartjes!* vanaf 6,25



LUNCH

12.00 tot 16.00 uur

BROODJES

CHICKEN FAJITA 11,50

Bio broodje - gebakken kip - fajita kruiden - topping van zure room en guacemole - nacho's
Wijntip: Weinwurm - Grüner Veltliner

GEBRADEN KALFSVLEES 12,50

Bio broodje - dun gesneden gebraden kalfsvlees - Romaine sla - kappertjes - tuinkers - huisgemaakte tonijnsaus
Wijntip: Domaine Castelnaud - Viognier

RILLETTE VAN ZALM 11,50

Bio zeewier broodje met furikake - homemade rillette van zalm - gekonfijte citroen - dille - Romaine sla
Wijntip: Eymann - Riesling

GEGRILDE GROENTEN 12,50

Naanbrood - gegrilde groenten - tapenade van cashewnoten en kikkererwten - munt - yoghurt met sumak - groentechips - **Vegan!**
Wijntip: Terre del Noce - Pinot Grigio

GEITENKAAS 11,50

Bio broodje - lauwwarmme geitenkaas - homemade tomatenjam - walnoot - groentekiemen
Wijntip: Vinho Verde - Adega de Monção

SOEPEN

Alle soepen zijn homemade en komen met een bio broodje en boter
Glutenvrij brood +1,95

BISQUE 12,50

Schaaldierensoep - met rouille

WILDE SPINAZIESOEP 9,50

Met ras-el-hanout - **Vegan!**

WORTEL SINAASAPPEL SOEP 9,50

Verse gember - olijfolie - **Vegan!**

WARM

DRIE WILDE GAMBAS 19,75 *Kwartelklassieker!*

Olijfolie - knoflook - Spaanse peper - groente - rouille

Bestel zelf frietjes, brood of extra groenten erbij!
Wijntip: Tresolmos - Verdejo

HANGER STEAK 24,50

Gestookt met rozemarijn - verse knoflook - Dauphinoise aardappels

Bestel zelf frietjes, brood of extra groenten erbij!
Wijntip: St. Michael Eppan - Lagrein

PAPARDELLE VEGA 21,50

Gegrilde groenten uit de Jospier oven - Burrata - pistache pesto

Wijntip: Terre del Noce - Pinot Grigio

SALADES

Met een mini bio bolletje en boter

BIO PEARL MILLET 18,50

Vegan en glutenvrij! - biologische bruine Pearl Millet (parelgierst) - gegrilde groenten - baby mais - groene linzen - gerookte amandel - granaatappel
Wijntip: Domaine Castelnaud - Viognier

ZALM EN ASPERGE 19,50

Zalmrillette - groene asperge - gekookt eitje - gepofte cherrytomaat - cornichon - citroen - verse dille
Wijntip: Eymann - Riesling

MEXICAN CHICKEN 17,50

Kipfajita - tomaat - komkommer - jalapeños - baby mais - zure room - guacamole - tortilla chips
Wijntip: Weinwurm - Grüner Veltliner

*Allergieën of dieetwensen?
Wij horen het graag!*

NEEM OOK EENS EEN KIJKJE BIJ
ONZE BUREN:
KOOKABURRA BEACH!

*De perfecte locatie voor een dagje strand of
jouw event!*



BORREL

Vanaf 12.00 uur

NACHO'S 12,95

Chilisalsa van zwarte bonen en maïs - jalapeños - crème fraîche - cheddar

PATÉ MET CRANBERRY & GIN 11,75

Knoflook - olijven - desembrood - **Vlees!**
Wijntip: Winzer Kremis - Blauer Zweigelt

KALFSROLLADE 16,50

Huisgemaakte tonijnsaus - kappertjes - bio broodje
Wijntip: Domaine Castelnau - Viognier

GEBAKKEN STEURGARNALEN 17,50

Knoflook - ui - Spaanse peper
Wijntip: Menade Veredejo

PORTIE SCHELLEN dagprijs

Vraag ons naar de schelp van het seizoen!
Wijntip: Menade Veredejo

CHICKENWINGS

Chilisaus
3 stuks 5,75 - 6 stuks 9,50 - 9 stuks 13,00

BITTERBALLEN

Oervlees bitterballen
6 stuks 8,50 - 12 stuks 15,50 - 18 stuks 22,50

VEGAN BITTERBALLEN

6 stuks 9,50 - 12 stuks 18,50 - 18 stuks 26,00

OLIJVEN 5,00

Gegrild - verse kruiden

AMANDELEN 6,00

Gerookt

CHARCUTERIE 19,75

Verschillende soorten gedroogd Spaans vlees - olijven
Wijntip: La Planta - Ribera del Duero

BORRELKAASPLANK 15,75

Drie soorten selectief gekozen - vijgenjam - grove mosterd
Wijntip: Chianti - Salcheto - Sangiovese

VISPLANKJE 22,50

Verschillende soorten vis - wakame - bio brood - aioli van zwarte knoflook
Wijntip: Domaine Saint Ferréol Rosé Provence

STRANDPLANK 19,50

Bitterballen - loempia's - kerriesamosa's - chickenwings - uienringen

STRANDPLANK VEGAN 21,00

Vegan bitterballen - mini truffel kroketjes - loempia's - kerriesamosa's - uienringen

BROODPLANKJE 6,50

Verschillende kleuren broodjes - wisselende huisgemaakte dips

SARDIENTJES 10,50

Uit blik - wisselende smaken - met bio brood
Wijntip: Vinho Verde - Adega de Monção

ZALM RILLETTE 12,50

Bio brood - cornichon - olijven
Wijntip: Eymann - Riesling

VEGA & VEGANPLANK 18,00

Diverse snoepgroenten - naanbrood - huisgemaakte dips
Wijntip: Menade Veredejo

OESTERS & KAVIAAR

OESTERS

Met vinaigrette
Per stuk 3,95

OESTERSCHAAL

6 stuks 22,50 - 12 stuks 44,50 - 18 stuks 59,50
Met vinaigrette
Wijntip: Vinho Verde - Adega de Monção

KALUGA KAVIAAR

Royal Kaluga Caviar heeft een lichte kleur met een zilte, walnootachtige smaak. De Kaluga steur leeft in een groot meer in het zuiden van China, in perfecte omstandigheden waardoor smaak en kwaliteit optimaal naar voren komen. Met name zijn romigheid, zijn subtiele ziltige smaak en verfijnde nasmaak refereren aan zijn grote neef, de Huso Huso.

10 gram 25,00

30 gram 70,00

Tip: lekker met een shot wodka of een heerlijk frisse bubbel!

DINER

Vanaf 17.00 uur

Alle gerechten komen uit de Josper oven. Deze Spaanse houtskooloven staat op 400 graden. Daardoor schroeit het eten meteen dicht en blijft het heerlijk sappig. De oven geeft een lichte rooksmak door de houtskool maar door het gesloten systeem droogt het eten niet uit.

VIS

ZONNEVIS 23,50

Gegrilde zonnevisfilet - zeewierboter - bimi met sojabonen - gegrilde cherrytomaat
Wijntip: Caruso en Minini - Grillo

PAPPARDELLE VIS 23,50

Schelpen uit het seizoen - zalm - zeekraal - cherrytomaat - witte wijn
Wijntip: Tresolmos - Verdejo

HELE ZEEBAARS 26,50

Baskische escabeche (zonder zuur, Sam's Secret!) - paprika - wortel - verse gember - **Heel sappig!**
Wijntip: Tokaj - Château Pajzos - Furmint

VLEES

KWARTEL AANRADER: SPECIALITEIT VOOR 2

GEGRILDE IRISH TOMAHAWK 89,00

Bahrat kruiden - geroosterde auberginesaus - geroosterde cherrytomaat - gegrilde groenten - rosevalaardappels met rozemarijn, olijfolie en zeezout
Wijntips: St. Michael Eppan - Lagrein
Rioja - Tierras de Murillo
Clement Daniel - Chateau Neuf de Pape

EENDENBORST 26,50

Geglanceerd met pittige honing - aardappel gevuld met pruimen - Parmezaanse kaas - noten
Wijntip: Clement Daniel - Chateau Neuf de Pape

HANGER STEAK 24,50

Gestookt met rozemarijn - verse knoflook - Dauphinoise aardappels
Wijntip: St. Michael Eppan - Lagrein

NAGERECHTEN

KWARTELDESSERT 15,00

KAASPLANKJE 15,00
Wijntip: Vraag de bediening!

WISSELENDE DESSERTS vanaf 7,00
Wij komen langs met wisselende desserts

VEGA & VEGAN

MASSAMAN CURRY 23,50

Homemade Thaise curry van zoete aardappel - kikkererwten - kousenband - cashewnoot - witte rijst - Thaise salade - **Vegan!**
Wijntip: Sanziana - Sauvignon Blanc

VEGAN MOUSSAKA 24,50

Uit de oven - aubergine - aardappel - saus van sojabonen en verse kruiden
Wijntip: Clement Daniel - Chateau Neuf de Pape

PAPPARDELLE VEGA 21,50

Gegrilde groenten uit de Josper oven - Burrata - pistache pesto
Wijntip: Terre del Noce - Pinot Grigio

BIJGERECHTEN

Bestel zelf friet, brood of groenten erbij!

BIO WEDGES 6,00

ZOETE AARDAPPELFRIET met truffelsaus 7,75

HOLLANDSE FRIET 5,00

SEIZOENSGROENTEN 5,00

GROENE SALADE 5,00

BASMATIRIJST 5,00

Onze sausjes zijn huisgemaakt, de groente komt elke dag vers binnen, de broodjes zijn biologisch en alles wordt met liefde bereid. Het kan zijn dat we jouw favoriete gerecht nog aan het voorbereiden zijn en je even moet wachten!

KOFFIE & LIKEUR

HAAGSE KOFFIE 8,50

IRISH COFFEE 8,00

ITALIAN COFFEE 8,00

SPANISH COFFEE 8,00

FRENCH COFFEE 8,00

PORT

Graham's 40 Year Old Tawny 9,50

KIDS

BOTERHAM 2.50
Boter - zoetheid

BIO YOGHURTBOWL 4.00
Vers fruit

ZOETE AARDAPPELFRIET 7.50
Truffelsaus

HOLLANDSE FRIET 4.00

BIO RANJA
Glas 2.60
Kan 7.95

PASTA MET TOMATENSAUS 11.00
Verse bio pasta - tomatensaus - Parmezaanse kaas

BIO HAMBURGER 11.00
Runderhamburger - Hollandse friet - snoepgroenten

FRIETJES MET SNACK 9.00
Kroket, frikandel of kaassoufflé - Hollandse friet - snoepgroenten

PIZZA
Margherita 13.00
Vega met verse groenten 14.00
Charcuterie met verschillende soorten vleeswaren 15.00

DRANKEN

FRIS

DIVERSE SOORTEN FRISDRANKEN vanaf 3.35

WATER
Chaudfontaine blauw en rood 0.75L - 7.00

SCHULP 3.75
Bio appelsap
Bio appel/perensap
Bio appel/peer/gembersap
Bio tomatensap

FIREFLY 4.50
Lime & ginger
Vlierbes & granaatappel
Kiwi, limoen & munt

VERSE SAPPEN
Verse jus d'orange 4.75
Wisselende dagsappen vanaf 4.75

LUSCOMBE
Sprankelende frisdranken
Wild elderflower 4.75
Damascene rose 4.75
Raspberry crush 4.75
Sicilian lemonade 4.75
Grapefruit tonic 3.75
Elderflower tonic 3.75

WALDEN 3.80
Verfrissende biologische ijsthee
Lemon & lemongrass
Peach & jasmine

ROYAL BLISS vanaf 3.50

GIN-TONICS

BOTANICAL 11.00
Jeneverbessen

BLUEBERRY LEMON 12.50
Munt - citroen - blauwe bessen

PINK PEPPER 11.50
Munt - roze peper

KARDEMOM 11.25
Tijm - kardemom

ALCOHOLVRIJ 10.00
Munt - citroen

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 9.00
Espresso - Kahlua - vodka

MOSCOW MULE 9.50
Vodka - gingerbeer - limoen - munt

DARK N STORMY 9.50
Bruine rum - gingerbeer - limoen

APEROL SPRITZ 8.00
Sinaasappel - Aperol - prosecco - bruiswater

GIN MULE 9.50
Gin - gingerbeer - limoen

WIJNEN PER GLAS

MOUSSEREND

Italie – Treviso - La Gioiosa - Frizzante Piccolo Prosecco
Fris | wit fruit | citrus | zuivere afdronk 0,2 Ltr. 6.50

Italie – Veneto - Pizzolato Prosecco Spumante organic
Appels | verfrissend | fijne mousse | plezierig 6.00 - 32.00

WIT

Roemenië – Transylvanië - Sanziana - Sauvignon Blanc
Rijpe peren | lichte stijl | fris 4.90 - 23.00

Frankrijk - Languedoc Roussillon - Maison Les Aubes - Chardonnay
Houttonen | vettig | rijp geel fruit | fris 5.50 - 26.00

Italië - Trentino - Terre del Noce - Pinot Grigio
Fruiting | rijpe peren | sappig 5.25 - 26.00

Oostenrijk – Niederösterreich - Weinwurm - Grüner Veltliner
Appel | fris | zuiver | licht peperig | droge afdronk 5.25 - 26.00

Frankrijk – Languedoc - Domaine Castelnaud – Viognier
Geel fruit | bloemen | rijpe zuren 5.50 - 26.00

Spanje – Rueda – Tresolmos – Verdejo
Sappig | kruiden | citrus | anijs | meloen | venkel 6.25 - 32.00

Duitsland – Pfalz – Eymann – Riesling
Citrus | filmend mondgevoel | perzik | abrikoos 5.50 - 25.00

Portugal – Vinho Verde – Adega de Moncão – Alvarinho/Trajadura
Appel | citrus | ziltig 5.00 - 23.00

Italië – Sicilië – Caruso en Minini – Grillo
Natuurwijn | perzik | limoen | toast 8.00 - 39.00

Zuid Afrika – Piekenierskloof - Nieuwe Trek Western Cape - Chenin Blanc
Perzik | mandarijn | toast | sappig 5.75 - 26.00

Hongarije – Tokaj - Château Pajzos – Furmint
Droog | bloemen | kruiden | laurier | noten 6.50 - 31.00

ROSE

Roemenië – Transylvanië - Sanziana - Pinot Grigio Blush
Frambozen | fris | kruidig | aardbei 4.90 - 23.00

Frankrijk – Provence – Domaine Saint Ferreol – Grenache/cinsault/syrah
Sierlijk | delicaat | perzik | frambozen | kruidig 6.75 - 32.00

Frankrijk – Languedoc – Un air de Gris - Grenache
Fris | rood fruit | witte bloemen | citrus 5.50 - 26.00

ROOD

Roemenië – Transylvanië - Sanziana - Pinot Noir
Karamel | rijk | kersen | frambozen | kaneel 4.90 - 23.00

Italië - Puglia - Silenzi Infiniti - Primitivo
Donker fruit | kruidig | sappig | vol | rond 6.00 - 29.00

Italië – Veneto - Terre di Marca - Merlot Biologico
Rijp fruit | bessen | zoetje | lichte houtlagering 4.90 - 23.00

Argentinië – Mendoza - Nieto Senetiner - Malbec
Rood fruit | pruimen | vanille | soepel 6.25 - 30.00

Frankrijk – Cote du Rhône – Clement Daniel – GSM/Cinsault/ Carignan
Zwart fruit | kruiden | zachte tannine 5.50 - 26.00

Spanje – Ribera del Duero - La Planta - Temperanillo
Rood fruit | kruidige geur | kaneel | houtgelagerd 6.50 - 31.00

Oostenrijk – Kremstal – Winzer Krems – Blauer Zweigelt
Rode bessen | kersen | amandel | fluweelzacht 9.00 - 43.00

Spanje – Rioja - Tierras de Murillo – Temperanillo/Graciano/ Maturana
Vol | kruidig | bessen | Eikenhout (6 maanden) 6.50 - 31.00

Italië – Chianti – Salcheto – Sangiovese
Bosbessen | bramen | vleugje koffie | kruiden 7.25 - 35.00

SPECIALS PER GLAS

Zuid- Afrika – Stellenbosch – Longridge (biodynamisch)
Chenin Blanc (wit) 8.00
Pinotage (rood) 8.50

Italië – Alto Adige – St. Michael Eppan
Müller Thürgau (wit) 8.50
Gewürtztraminer (wit) 8.50
Lagrein (rood) 9.00

Frankrijk – Côte du Rhône – Le Paradou
Vermentino (wit) 7.00

Frankrijk - Côte du Rhône – Clement Daniel
Chateau Neuf de Pape (rood) 12.50

Nederland – Schouwen-Duiveland – Kleine Schorre
Pinot Blanc (wit) 7.00

Nederland – Maastricht – Apostelhoeve
Müller Thürgau (wit) 6.50
Auxerrois (wit) 6.50
Cuvee XII (wit) 7.00

BIEREN

VAN DE TAP

SWINCKELS' SUPERIOR PILSENER S 3,60 / L 7,00
Uitgesproken - fris - verfijnd - kruidig - fruitig - 5,3%

LA TRAPPE WITTE TRAPPIST 5,00
Tarwemout - gerstemout - citrusachtige geur 5,5%

LA TRAPPE BLOND 5,25
Aromatisch - fruitig - fris - zachte bitterheid - 6,5%

LE FORT TRIPEL 5,50
Zacht - zoet - krachtig - 8,8%

TWO CHEFS BREWING BON CHEF 5,50
Troebel geel - zoet - fruitig - 5%

WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER S 4,75 / L 9,00
Fruitige aroma's - citroen - banaan - abrikoos - 5,2%

UILTJE JUICY LUCY NEIPA 5,50
Tropisch fruit - klein zoetje - citrus - 5,5%

UILTJE APFELSTRUDEL BOCKBIER 5,50
Vanille - slagroom - rozijnen - appel - 11%

UILTJE BIRD OF PRAY I.P.A. 5,50
Zwaar gehopt - fruit en bloemen aroma's - 5,6%

BREWDOG BLACK HEART STOUT 5,50
Donker - rijk - chocolade - 4,1%

KOMPAAN LEVENSGENIETER 5,50
Fris - fruitig - soepel - bitter - 4,5%

CORNET OAKED 5,50
Vol - zachte vanille toets - warme afdronk - 8,5%

OP FLES

HEL EN VERDOEMENIS 5,50
Intens - uitdagend - koffie - karamel - 10%

LA TRAPPE DUBBEL 5,25
Karamel - volmoutig - tikkeltje zoet - body - 7%

CORONA 6,00
Fris - zoet - citrus - 4,6%

BAVARIA RADLER LEMON 2,0% 4,00
Citroen - verfrissend - 2,0%

Jopen Hop zij met ons I.P.A. 5,25
Glutenvrij - tropisch fruit - stevig - bitter - 6,0%

RODENBACH FRUITAGE 4,75
Zachtzuur - verfrissend - rood fruit - 3,6%

ALCOHOLVRIJ EN ALCOHOLARM

UILTJE SUPERB-OWL IPA 6,25
Subtiel - fruitig - citrus - 0,2%

WEIHENSTEPHANER AF 7,00
Bloemig - kruidnagel - banaan - 0,5%

LA TRAPPE NILLIS 4,75
Moutig - fruitig - karamelzoet - 0,0%

BAVARIA RADLER LEMON 0,0% 4,00
Citroen - verfrissend - 0,0%

BAVARIA 0,0% 4,00
Verfrissend - niet bitter - 0,0%

De Kwartel & Kookaburra Beach partner van 6 Degrees Network for Women

We willen ons verbinden met mensen en kansen creëren voor anderen. Daarom hebben we gekozen om 6 Degrees te steunen, een stichting die start-ups opzet voor kansarme vrouwen in Nepal. Wij kiezen voor 6 Degrees, omdat we zeker weten dat het geld goed terecht komt en het zinvol is. De dames die deze stichting runnen, Debbie & Gita, inmiddels dierbare vrienden, hebben zich helemaal gestort in het opzetten van schitterende projecten in Nepal. Het ene project slaagt direct, het andere project heeft iets langer de tijd nodig, maar het is nooit een verloren zaak, want zij hebben een ongekende niet-te-stoppen drijfveer. In de loop van de tijd zijn we dan ook van sponsor naar partner gegroeid en daar zijn we trots op. Een herkenbaar verhaal? Maak dan kennis met de projecten die ze hebben lopen en wat je daarin kan betekenen via www.6dnfw.org.

