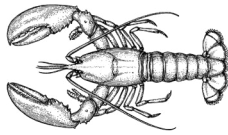


HET WAPEN
-1955-

LUNCH



WILLEMSTAD



Ontdek
HELL'S
KITCHEN

Eine Lokation
für jeden Moment

📍 HETWAPEN
🌐 WAPENVANWILLEMSTAD.NL

◀ BROTE ▶

UITSMIJTER
auf Landbrot mit altem Käse
und Schinken 14.5


CAESAR WRAP
Hähnchenfilet, Little Gem, Parmesankäse,
knusprige Hähnchenhaut und
Caesar-Dressing 15

BOUILLABAISSE-KROKETTE
auf Landbrot mit Rouille-Schaum 15.5


12 UHR
auf Landbrot mit Pulled Salmon,
Bouillabaisse-Krokette und einer
holländischen Garnelenbisque 18.75

 PULLED SALMON
Pita, Gurke und Tzatziki-Schaum 16.5

CARPACCIO VOM
RINDERFILET
auf Landbrot mit Edamame, schwarzen
Oliven und Barbecue-Mayonnaise 18.5

 ZIEGENKÄSE
Pita, Basilikum, Rote Bete, Granny
Smith, geräuschte Mandel und schwarze
Knoblauchcreme 15


◀ POWER LUNCH ▶

 2-GÄNGE-MENÜ 36.5
schnell serviert, voller Energie für
den Rest deines Tages!

◀ LUNCHSALAT ▶


PATA NEGRA
Fenchel, Pfirsich, schwarze Olive,
geräuschte Mandel und Pfirsich-Dressing
26.5

 GARNELEN
Wassermelone, Avocado, Feta, Tomate
und Harissa-Mayonnaise 24.5

 ZIEGENKÄSE
Rote Bete, Granny Smith, Basilikum und
schwarze Knoblauchmayonnaise 19.5

◀ SUPPE ▶

HOLLÄNDISCHE
GARNELENBISQUE
mit Rouille-Schaum und Brot 14.5


 TONKOTSU RAMEN
Ribfingers, Katokichi Nama, Ei,
Wakame, Bosui 21.5

◀ VORSPEISEN ▶


AUSTERN *Tagespreis*
pro Stück oder 6 Stück
Zitrone, Schalotte,
Rotweinessig-Vinaigrette

PULLED SALMON
Tortilla, Gurke und
Dill-Joghurt-Schaum 16

CARPACCIO VOM
RINDERFILET
Pappadam, Edamame, schwarze Olive
und Barbecue-Mayonnaise 18.5

 ZIEGENKÄSE
Basilikum, Rote Bete, Granny Smith,
geräuschte Mandel und schwarze
Knoblauchcreme 13.5

PATA NEGRA
Fenchel, Pfirsich, schwarze Olive,
geräuschte Mandel und
Pfirsich-Vinaigrette 16.5

 FLUSSKREBS
Wassermelone, Avocado, Limette und
Harissa-Mayonnaise 17


◀ HAUPTGERICHTE ▶


BLACK ANGUS BURGER*
Brioche-Brötchen, Tomate, Zwiebel,
Bacon, Cheddar und Barbecue-Sauce mit
Pommes 21.5

FLAT IRON STEAK*
Saisongemüse mit
Madeira-Trüffeljus 36.5

**Upgrade dein Steak oder Burger*
+ 2 Garnalen +10.5
+ Hummer *Tagespreis*

BEEF NOODLE
Chili, Ingwer, Bosui, Sesam
mit Sojasauce 28.5

 PASTA FRUTTI DI MARE
frische Kräuter mit
Meeresfrüchtesauce 27.5

 PASTA AGLIO E OLIO
Chili, Knoblauch, Petersilie mit
würzigem Olivenöl 21.5
+ 3 Garnelen +15

 FANG DES TAGES
Tagespreis

HUMMER AUS UNSEREM
HOMARIUM *Tagespreis*