

VOOR

Voorgerechten/Starters

Duo van ossenhaas
Dungesneden ossenhaas met truffel mayonaise, parmezaan en klassieke steak tartaar 13,75
Thinly sliced beef tenderloin with truffle mayonnaise, parmesan cheese and classic steak tartare

Oosters gezelschap
Sashimi van zalm en tonijn in sesam met Oosters garnituur 15,75
Sashimi salmon and sesame tuna served with Oriental garnish

Zalm & Krab
Frisse salade van krab, limoen en Granny Smith geserveerd met gerookte zalm 15,75
Homemade fresh crab salad with lemon and apple served with smoked salmon

Hollandse Garnalen
Hollandse garnalen met avocado en cocktailsaus 15,75
Dutch shrimps with avocado and cocktail sauce

Pata eitje
Dungesneden Pata Negra geserveerd met een gefrituurd eitje en Hollandaise saus 17,75
Pata Negra served with a fried egg and sauce Hollandaise

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood
All appetizers are served with bread

SOEPEN

Paprika soep met crème fraîche en pistache 7,75
Paprika soup with crème fraîche and pistachio

Crème van portobello met geitenkaas en witte truffelolie 9,25
Portobello cream soup with goat cheese and white truffle oil

Kreeftenbisque met Hollandse garnalen, venkelcrème en Hollandaise 14,75
Lobstersoup with Dutch shrimps, fennel cream and Hollandaise

Alle soepen worden geserveerd met brood
All soups are served with bread

VOOR

Warme voorgerechten/Warm starters

Eendenlever & bloedworst
Gebakken eendenlever en bloedworst met gekarameliseerde appel en Calvados jus 14,75
Fried duck liver and black pudding with caramelized apple and Calvados jus

Zwezerik
Vers gevulde ravioli met krokant gebakken kalfszwezerik en saus van paddenstoelen 13,75
Freshly filled ravioli with crispy fried veal sweetbreads and sauce of mushrooms

SALADES

Salades/Salads

Burrata & Tomato
Verse burrata met een frisse tomatensalade en pistache 12,75
Burrata cheese with fresh tomato salad and pistachio

Ceasar Salad
Frisse salade met geroosterde kip, parmezaan, ei, bacon, croutons en anjovis dressing 12,75
Fresh salad with roasted chicken, parmesan, egg, bacon, croutons anchovy vinaigrette

Alle salades worden geserveerd met brood
All salads are served with bread

VLEES

Hoofdgerechten vlees/Main courses meat

Heerlijke hoender
Veluwe weide hoender geserveerd met dagverse groenten en béarnaisesaus 14,75
Chicken with fresh vegetables and béarnaise sauce
halve kip/half chicken 14,75
hele kip/whole chicken 21,75

Lams duo
Lamsrack en lamsstooft met seizoensgroenten en rozemarijnjus 22,75
Rack of lam and lamb stew with seasonal vegetables and rosemary jus

Kalfs Tomahawk
Gegrilde tomahawk van kalf met gegrilde groenten en *saus naar keuze 39,75
Grilled Tomahawk of veal with grilled vegetables and *sauce of your choice

Crispy Peking eend
Krokante Peking eend op Udon noedels met hoisin saus gemarineerde komkommer 19,75
Crispy Peking duck on Udon noodle with hoisin sauce marinated cucumber

Tournedos
Tournedos van ossenhaas geserveerd met dagverse groenten 19,75
Fillet of beef served with fresh vegetables
•Lady 140 gr.* 19,75
•Regular 200 gr.* 25,75
•Rossini 31,75
•Surf & Turf 37,75

*Keuze uit:
chimichurri, peper, stroganoff of béarnaise saus
*Choice of chimichurri, pepper, stroganoff or béarnaise sauce

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur
All main courses are served with garnish

VIS

Hoofdgerechten vis/Main courses fish

Pasta Gamba & Vongole
Pasta aglio e olio gamba's en vongole 19,75
Pasta aglio e olio with prawns and vongole *met halve kreeft 34,75
*with half lobster

Dorade
Op de huid gegrilde dorade met saffraan beurre blanc en dagverse groenten 19,75
Skin-baked dorade with saffron beurre blanc and seasonal vegetables

Zeetong (400 gr.)
A la meunière gebakken zeetong geserveerd met ravigottesaus dagprijs
A la meunière baked sole with ravigottesauce

Vangst van De Haven Club
Dagvangst, wekelijks wisselend visgerecht dagprijs
Catch of the day, weekly changing fish dish

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur
All main courses are served with garnish

VEGA

Hoofdgerechten vegetarisch/Main courses vegetarian

Couscous & Geitenkaas
Parelcouscous met warme geitenkaas, dadels, walnoot en yoghurt-munt dressing 15,75
Couscous with goat cheese, dates, walnuts, yogurt-mint vinaigrette

Risotto
Mooie truffelrisotto met truffel beurre blanc, truffelolie en verse zomertruffel 16,75
Beautiful truffle risotto with truffle beurre blanc, truffle oil and fresh summer truffle

Heeft u een voedselallergie, meldt het ons
If you have a food allergy, let us know

TOE

Nagerechten/Dessert

Internationaal kaasplankje 11,75
Mooie kaasplank met internationale kazen en appelstroop
Beautiful international cheese assortment with apple syrup

Crème brûlée 7,75
Vanille crème brûlée met gemarineerde amaretto-bitterkoekjes crumble en kaneel ijs
Vanilla crème brûlée with marinated amaretto macaroon cruble and cinnamon ice cream

Scroppino 7,75
Sorbet van citroenijs, prosecco en wodka
Cocktail of lemon ice cream, prosecco and vodka Liter kan 45,50

Dame Blanche 2.0 8,75
Diverse structuren van chocolade met vanille ijs en slagroom
Various structures of chocolate, vanilla ice cream and whipped cream

Aardbeien Perigord 8,75
Gemarineerde aardbeien, witte chocolademousse, aardbeienijs en geslagen vanille room
Marinated strawberries, white chocolatemousse strawberry ice-cream and whipped vanilla cream

Apple Crumble 8,75
Crumble met gekarameliseerde appel, vanille ijs en slagroom
Crumble with caramelized apple, vanilla ice cream and whipped cream

DE HAVEN CLUB
BAR • BRASSERIE

BOEGSPRIET 25
1231 HC LOOSDRECHT

Reserveren is alleen telefonisch mogelijk 035 - 785 60 74

DE HAVEN CLUB keuken sluit om 21.30 uur

DEHAVENCLUB.COM