















VOOR

Voorgerechten/Starters

Duo van ossenhaas      
Dungesneden ossenhaas met truffel mayonaise, parmezaan en klassieke steak tartaar 14,75
Thinly sliced beef tenderloin with truffle mayonnaise, parmesan cheese and classic steak tartare

Oosters gezelschap      
Sashimi van zalm en tonijn met Oosters garnituur 16,75
Sashimi salmon and tuna served with Oriental garnish

Blijf kalm, eet zalm     
Dun gesneden gerookte zalm, crème fraîche, avocado, sjalot, kappertjes en kaviaar 22,75
Thinly sliced smoked salmon with crème fraîche, avocado, shallot, capers and caviar 13,75
Zonder kaviaar / Without caviar





Pata eitje   
Dungesneden Pata Negra geserveerd met een gefrituurd eitje en Hollandaise saus 18,75
Pata Negra served with a fried egg and sauce Hollandaise

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



 **DE
HAVEN
CLUB**
BAR • BRASSERIE

SALADES

Salades/Salads





Ceasar Salad    
Frisse salade met geroosterde kip, parmezaan, ei, bacon, croutons en anjovisdressing 14,75
Fresh salad with roasted chicken, parmesan, egg, bacon, croutons anchovy vinaigrette






Kreeft    
Salade met halve kreeft en Hollandaise saus 19,75
Salad with half lobster and sauce Hollandaise

Vegetarische salade  
Roodlof salade met parelcoucoucous, bieten, sinaasappel, vijgen, rode ui, granaatappel, citrus/gember dressing 13,75
Redlof salad with pearl couscous, beets, orange, figs, red onion, pomegranate and citrus ginger dressing

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

SOEPEN

Pompoensoep met gember, gamba, pistache en bosui     10,75
Pumpkin soup with prawns, ginger, pistachio and spring onion

Wildbouillon     
met ravioli gevuld met wild, oesterzwam en kruidenolie 12,75
Game broth with game-filled ravioli, mushrooms and herb oil

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 15,75
Fried duck liver and black pudding with caramelized apple
and Calvados jus
- hoofdgerecht/main dish 25,75
- Zwezerik**       
Vers gevulde ravioli met krokant gebakken kalfszwezerik en saus
van paddenstoelen 15,75
Freshly filled ravioli with crispy fried veal sweetbreads and sauce
of mushrooms
- hoofdgerecht/main dish 25,75

VLEES

Hoofdgerechten vlees/Main courses meat

- Steak van de week**
Wekelijks wisselend vlees of wild gerecht dagprijs
Weekly changing meat or game dish
- Confit de canard**     
In ganzenvet gegaarde eendenbout met zuurkool, spek,
aardappelmousseline, bitterbal van ree en stoofpeer 20,75
Confit de canard with sauerkraut, bacon, potato mousseline,
game bitterbal and stewed pear
- Fazantje zuurkool**    
Fazantenborst met gestoofd pootje, zuurkool, wild rookworst,
aardappelmousseline en stoofpeer en jus 28,75
Pheasant breast with braised leg, sauerkraut, bacon, potato
mousseline, smoked sausage and gravy
- 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
- Tournedos**
Tournedos van ossenhaas geserveerd met dagverse groenten
Fillet of beef served with fresh vegetables
- Lady 140 gr.* 20,75
 - Regular 200 gr.* 27,75
 - Rossini 31,75
 - Surf & Turf 37,75
- *Keuze uit:
chimichurri   peper   stroganoff   béarnaise saus  
*Choice of chimichurri, pepper, stroganoff or béarnaise sauce

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

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

DE HAVEN CLUB

BAR • BRASSERIE

VIS







Hoofdgerechten vis/Main courses fish

- Dorade & Gamba**       
Pasta aglio olio met gegrilde dorade en gebakken garnalen 21,75
Pasta aglio olio with skin baked dorade and prawns
- Pittige Mosseltjes**   
Gebakken mosselen met chilipeper, cherry tomaat en knoflook 20,75
Fried mussels with chili pepper, tomato and garlic
- 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

- Hartige Souflé**    
Geitenkaas soufflé met bospeen, honing en frisse kruiden salade 19,75
Goat cheese soufflé with carrots, honey and fresh herb salad
- Shakshouka**   
Tunesisch stoofgerecht met tomaat, ei, gegrilde verse groenten, zwarte olijven en vers knoflook brood 18,75
Tunesian stew with tomato, egg, fresh vegetable, black olives and garlic bread

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

TOE

Nagerechten/Dessert

- Hollandse kazen**    
Mooie kaasplank met Hollandse kazen en appelstroop 14,75
Beautiful Dutch cheese assortment with apple syrup
- Crème brûlée**   
Vanille crème brûlée met gemarineerde amaretto-bitterkoekjes
crumble en kaneel ijs 7,75
Vanilla crème brûlée with marinated amaretto macaroon
cruble and cinnamon ice cream
- Scroppino**  
Sorbet van citroenijs, prosecco en wodka 7,75
Cocktail of lemon ice cream, prosecco and vodka Liter kan 45,50
- Chocolate Nemesis**     
Chocolade Nemesis taart, met hazelnoot bodem en Sambuca 9,75
Chocolate Nemesis cake with hazelnut and Sambuca
- Toffe peer** 
Gestoofde peer met krokant suikerbrood en kaneel ijs 8,75
Stewed pear with crispy sugarbread and cinnamon ice-cream
- Tarte Tatin**  
Tarte Tatin van appel met steranijs en slagroom 10,75
Tarte Tatin of apple with star anise and whipped cream
- Koffie Haven Club**     
Koffie of thee naar keuze met 4 zoete lekkernijen 8,75
Coffee or tea of your choice with 4 sweet treats

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

Allergenen informatie Allergens information



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