

















VOOR

Carpaccio van ossenhaas met pepita crème, krokante Parmezaan, Amsterdamse ui, mesclun sla, citroenmayonaise     16,75
Beef tenderloin carpaccio with pepita cream, crispy Parmesan, Amsterdam onion, mesclun lettuce, lemon mayonnaise

Yellowfin tonijn, fijngesneden en gemarineerd met geroosterde watermeloen en amandelen, dragon en amandelmayonaise, citroenolie      17,75
Yellowfin tuna, finely chopped and marinated with roasted watermelon and almonds, tarragon and almond mayonnaise, lemon oil



Burrata met pesto, gekonfijte tomaat en pancetta, jonge spinazie en crostini    16,75
Burrata with pesto, tomato confit and pancetta, baby spinach and crostini






Dungesneden Pata Negra geserveerd met een gefrituurd eitje en Hollandaise saus    19,75
Pata Negra served with a fried egg and sauce Hollandaise

Fine de Claires oesters  6 stuks 24,00
Fine de Claires oysters 12 stuks 48,00

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


SOEPEN





Gazpacho met foccacia croutons, frisse olijfolie en komkommer   9,75
Gazpacho with foccacia croutons, fresh olive oil and cucumber

Bisque van kreeft met room van piment d'Espelette en Hollandse garnalen      14,75
Lobster bisque with piment d'Espelette cream and Dutch shrimps

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

VOOR

Lichte saffraan risotto met gepofte cherrytomaat en mascarpone kaas  16,75
Light saffron risotto with roasted cherry tomato and mascarpone cheese

Zwezerik krokant gebakken met beurre noisette en hazelnoot, bloemkoolcrème en geroosterde bloemkool     19,75
Crispy sweetbread of veal with beurre noisette, hazelnut, cauliflowercream and roasted cauliflower

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

DE HAVEN CLUB

BAR • BRASSERIE

- CHEF SPECIAL -



3-Gangen Haven Club menu 39,75

4-Gangen Haven Club menu 49,75




VEGA

Tarte tatin van geroosterde groenten met geitenkaas en tomatenolie     19,75
Tarte tatin of roasted vegetables with goat cheese and tomato oil







VLEES

1/2 Kip met frites, geroosterde groenten en citroen-knoflook mayonaise   17,75
1/2 chicken with fries, roasted vegetables and lemon-garlic mayonnaise

Kalfsentrecote van de grill met geroosterde groene asperge, fregola en rode wijn salie jus    25,75
Veal entrecote from the grill with roasted green asparagus, fregola and red wine sage gravy

Grain fed runder bavette van de grill met chimichurri en gepofte groenten    26,75
Grain fed beef bavette from the grill with chimichurri and roasted vegetables

Tournedos met geroosterde groenten en saus naar keuze  
Tournedos with roasted vegetables and sauce of your choice
•Lady 140 gr.* 27,75
•Regular 180 gr.* 34,75

*Sausen keuze uit:
• Rode wijn  • Peper   • Béarnaise   • Chimichurri 




*Choice sauce of red wine, pepper, béarnaise or chimichurri






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

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

VIS

Op de huid gebakken corvina filet met beurre blanc van venkel en verse jonge groentjes     23,75
Corvina fillet baked on the skin with fennel beurre blanc and fresh young vegetables

Heilbot filet gesauteerd met een saus van citroengras en kerrie, cashewnoot, rode ui en geroosterde paksoi     23,75
Sautéed halibut with a sauce of lemongrass, curry, cashews, red onion and roasted bok choy

Zeetong à la meunière met kappertjes, citroen en peterselie, ravigotte saus      45,75

Sole à la meunière with capers, lemon and parsley, ravigotte sauce


Alle hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur





EXTRA'S

Verse frites De Haven Club met mayonaise 4,25
Garnituur van seizoensgroenten 4,25
Frisse salade 4,25




TOE

Scroppino met limoen, wodka en limoncello   7,75
Scroppino with lime, vodka and limoncello

Frosé De Haven Club, iced rosé wijn met frambozen siroop en munt  7,75
Frosé De Haven Club, iced rosé wine with raspberry syrup and mint

Chocolademousse van pure en witte chocolade met crispy chocolade, vanille ijs en siroop van gezouten karamel     8,75
Chocolatemousse of white and dark chocolate with crispy chocolate, vanilla ice cream and syrup of salted caramel

Panna cotta van kokos met passievrucht, limoensorbet    9,75
Panna cotta coconut with passion fruit, lime sorbet

Coupe Perigord, gemarineerde aardbeien met witte chocolade, vanille room en aardbeien sorbetijs    9,75
Coupe Perigord, marinated strawberries with white chocolate, vanilla cream and strawberry sorbet

Selectie van Nederlandse kazen met kletzenbrot, vijgencompote en appelstroop     17,50
Selection of Dutch cheeses with kletzenbrot, fig compote and apple syrup