

START

Witte zuurdesembol van Matthijs Boon met roomboter en verse dip White sourdough bread with butter and fresh dip	5,50
Pata Negra ham dingesneden (80 gr.)	18,50
Fine de Claires oesters	6 stuks 24,00
Fine de Claires oysters	12 stuks 48,00

VOOR

Carpaccio a la Harry's Bar, de enige echte carpaccio met een dressing van mayonaise, citroen en Worcestershiresaus Carpaccio a la Harry's Bar, the one and only carpaccio with dressing of mayonnaise, lemon and Worcestershire sauce	15,75
Tataki van geroosterde Noorse zalm met wakame, sesamdressing en gemarineerde shiitake, bosui en taugé, klets kop van sesam Tataki of roasted Norwegian salmon with wakame, sesame dressing, marinated shitake, spring onion, bean sprouts and crispy sesame	16,75
Seafoodcocktail met Hollandse garnalen en rivierkreeftjes, Granny Smith en citroen, whisky-cocktail saus en schuim van groene appel Seafoodcocktail with Dutch shrimps and grayfish, Granny Smith, whisky-cocktail sauce en foam of green apple	16,75
Dingesneden Pata Negra geserveerd met een gefrituurd eitje en Hollandaise saus Pata Negra served with a fried egg and sauce Hollandaise	20,75

SOEPEN

Klassieke Franse uiensoep gegratineerd met Gruyère kaas Classic French onion soup gratinated with Gruyère cheese	8,75
Velouté van geroosterde puntpaprika met crème fraîche en pistache Paprika soup with crème fraîche and pistacio	8,75

VOOR

Truffel risotto van Acquerello rijst met dingesneden Pata Negra ham, saus van eekhoorntjesbrood en geraspte Parmezaan Truffle risotto of Acquarello rice with thinly sliced Pata Negra ham, sauce of cèpes and Parmesan	18,75
--	-------

- CHEF SPECIAL -

3-Gangen Haven Club menu 42,75

4-Gangen Haven Club menu 52,75

VEGA

Voor

Flan van groene courgette met mint, hazelnoot, avocado crème,
rucola en groentechips 13,75

Flan of green zucchini with mint, hazelnut, avocado cream, arugula and
vegetable chips

Geroosterde mini groene kool met bbq lak, geroosterde amandelen,
Padron peper en Romesco saus 14,75

Roasted mini green cabbage with BBQ lacquer, roasted almonds,
Padron pepper and Romesco sauce

Hoofd

Steak van geroosterde knolselderij, truffel en gemarineerde
groenten, mini bospeen en saus van eekhoortjesbrood 19,75

Steak of roasted celeriac, truffle, marinated vegetables, mini carrots
and sauce of cèpes

VLEES

In dukkah gemarineerde spies van kippendij met gebakken paksoi,
bosui en rode peper 18,75

Chicken thigh skewer marinated in dukkah with fried bok choy,
spring onion and red pepper

Iberico rack met zuurkool, aardappelmousseline, jus van rode wijn 27,75

Iberico rack with sauerkraut, potato muslin and red wine gravy

Ossobuco met tomatenrisotto, salsa verde, cherry tomaatjes
en groene groenten 28,75

Ossobuco with tomato risotto, salsa verde, cherry tomatoes and
green vegetables

Tournedos van Ierse ossenhaas met peperroom saus, geroosterde
groenten en crème van zoete aardappel 38,75

Tournedos of Irish tenderloin with pepper cream sauce, roasted
vegetables and sweet potato cream

Heeft u een voedselallergie, meldt het ons alstublieft

If you have a food allergy, Please let us know

VIS

Pasta aglio e olio met gamba's, bimi, peterselie, tomaat en Parmezaan	20,75
Pasta aglio e olio with prawns, bimi, parsley, tomato and Parmesan	
Heilbot filet gesauteerd met een saus van citroengras en kerrie, cashewnoot, rode ui en geroosterde paksoi	26,75
Sautéed Halibut fillet with oriental vegetables, sauce of coconut, curry and lemongrass, cashew nuts	
Grietfilet van de grill met zuurkool, aardappelmousseline en saus van eekhoornstjesbrood en beukenzwam	27,75
Brill fillet from the grill with sauerkraut, potato muslin and sauce of porcini mushroom and beech mushroom	
Imperial mosselen met gekonfijte chili pepers, knoflook, peterselie en cherry tomaat	28,75
Imperial mussels with candied chili peppers, garlic, parsley and cherry tomato	

DE HAVEN CLUB

BAR • BRASSERIE

EXTRA'S

Verse frites De Haven Club met mayonaise	4,75
Garnituur van seizoensgroenten	4,75
Frisse salade	4,75

TOE

Scroppino met limoen, wodka en limoncello	7,75
Scroppino with lime, vodka and limoncello	
Liter (5 glazen)	38,75
Granité van mandarijn met witte chocolade ijs, vanille hangop en espresso parels	9,75
Mandarin granité with white chocolate ice cream, vanilla quark and espresso pearls	
Lauwwarm appeltaartje met amandelspijs, abrikozengelei en vanille ijs	10,75
Lukewarm apple pie with almond paste, apricot jelly and vanilla ice cream	
Chocolade bombe van pure chocolade met vanille ijs, olijfolie en gezouten macadamia	11,75
Dark chocolate bombe with vanilla ice cream, olive oil and salted Queensland nuts	
Selectie van internationale kazen met kletzenbrot, vijgencompote en appelstroop	17,75
Selection of international cheeses with kletzenbrot, fig compote and apple syrup	

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



**DE
HAVEN
CLUB**
BAR • BRASSERIE

BOEGSPRIET 25
1231 HC LOOSDRECHT

Reserveren is alleen telefonisch mogelijk 06 - 19 766 732
Keuken sluit om 21.30 uur

DEHAVENCLUB.COM