

STARTERS

Ciabatta met roomboter en verse dip <i>Ciabatta with butter and fresh dip</i>	6,75
Edamame bonen met geroosterde sesam en sesamolie (150 gr) <i>Edamame beans with roasted sesame and sesame oil (150 gr)</i>	6,75
Pata Negra ham dingesneden (60 gr) <i>Pata Negra ham thinly sliced (60gr)</i>	13,75
Fine de Claires oesters klassiek met citroen en mignonette	6 stuks 24,00
<i>Fine de Claires oysters classic with lemon and mignonette</i>	12 stuks 48,00

VOOR

Carpaccio van ossenhaas met basilicumcrème, pijnboompitten, rucola, croutons en Parmezaan <i>Beef tenderloin carpaccio with basil cream, pine nuts, arugula, croutons and Parmesan</i>	15,75
“Vitello tonato”, dingesneden gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, Parmezaan, kappertjes en peterselie <i>“Vitello tonato”, thinly sliced roast veal with tuna mayonnaise, Parmesan, capers and parsley</i>	15,75
Tonijn tartaar op Aziatische wijze bereid met geroosterde sesam dressing, wasabicrème, radijs, wakame en krokante nori <i>Tuna tartare prepared in an Asian style with roasted sesame dressing, wasabi cream, radish, wakame and crispy nori</i>	18,75
Burrata met Pata Negra, witte truffelolie, verse zwarte truffel, kruiden salade en crostini <i>Burrata with Pata Negra, white truffle oil, fresh black truffle, herb salad and crostini</i>	20,75

SOEP

Geroosterde paprika soep met pistache en crème fraîche <i>Roasted pepper soup with pistachio and crème fraîche</i>	8,75
“Tom Kha Kai”, gevogelte bouillon met kokosmelk, kippendij, taugé, bosui, koriander en rode peper <i>“Tom Kha Kai”, poultry broth with coconut milk, chicken thigh, bean sprouts, spring onion, coriander and red pepper</i>	12,75

VOOR

Pomodori risotto met gebakken gamba, courgette, cherrytomaat, Parmezaan en basilicum olie <i>Pomodori risotto with fried prawn, zucchini, cherry tomato, Parmesan and basil oil</i>	15,75
Kalfszwezerik met bloemkoolcrème, gebrande bloemkool en hazelnootboter <i>Veal sweetbread with cauliflower cream, roasted cauliflower and hazelnut butter</i>	Voor 19,75 Hoofd 29,75

VEGA

Burrata met tomatensalsa, basilicumolie, balsamico reductie en geroosterde pita <i>Burrata with tomato salsa, basil oil, balsamic reduction and toasted pita</i>	Voor	15,75
“Shakshuka”, een kruidige gestoofde tomatensaus met ei, avocado, spinazie en toast <i>“Shakshuka”, a spicy stewed tomato sauce with egg, avocado, spinach and toast</i>	Hoofd	19,75
Ravioli van ricotta en spinazie met pijnboompitten en salieboter <i>Ricotta and spinach ravioli with pine nuts and sage butter</i>	Voor	14,75
	Hoofd	19,75

VLEES

Kippendij rendang, met gewokte groenten, rijst, krokante cashwenoot en bosui <i>Chicken rendang, with stir-fried vegetables, rice, crispy cashew nuts and scallion</i>		22,75
Krokante Peking eend met hoisin-granaatappelsaus, zoete aardappel, gestoofde paksoi, sugar snaps en peultjes <i>Crispy Peking duck with hoisin-pomegranate sauce, sweet potato, stewed pak choi, sugar snap peas and snow peas</i>		26,75
Fat Angus bavette met geroosterde groenten en chimmichuri (200 gr.) <i>Fat Angus bavette with roasted vegetables and chimmichuri</i>		29,75
Gegrilde entrecôte met geroosterde groenten en pepersaus (200 gr.) <i>Grilled entrecôte with roasted vegetables and pepper sauce</i>		31,75
Tournedos met geroosterde groenten en béarnaisesaus (200 gr.) <i>Tournedos with roasted vegetables and béarnaise sauce</i>		39,75

VIS

Pasta aglio e olio met gebakken gamba's, cherrytomaat, bimi en peterselie <i>Pasta aglio e olio with fried prawns, cherry tomato, bimi and parsley</i>		21,75
Zeebaarsfilet van de grill met parelcouscoussalade, aubergine, granaatappel en antibiose <i>Sea bass fillet from the grill with pearl couscous salad, eggplant, pomegranate and antibiotics</i>		26,75
Gebakken heilbotfilet met saus van citroengras en gember, zoete aardappel, cashew noten en gesauteerde groenten <i>Fried halibut fillet with lemongrass and ginger sauce, sweet potato, cashew nuts and sautéed vegetables</i>		27,75

EXTRA'S

Frisse salade met dressing <i>Fresh salad with dressing</i>	5,25
Verse frites "De Haven Club" met mayonaise <i>Fresh fries "De Haven Club" with mayonnaise</i>	5,25
Zoete aardappelfriet met Parmezaan en truffelmayonaise <i>Sweet potato fries with Parmesan and truffle mayonnaise</i>	6,50
Garnituur van seizoensgroenten <i>Garnish of seasonal vegetables</i>	6,50

TOE

Scroppino met limoen, wodka en limoncello <i>Scroppino with lime, vodka and limoncello</i>	8,75
Hangop van vanille met gemarineerde perzik, honing en pistache-ijs <i>Vanilla whipped cream with marinated peach, honey and pistachio ice cream</i>	9,75
Tira Misu van limoncello met gemarineerde lange vingers en citroenijs <i>Tira Misu of limoncello with marinated biscuits and lemon ice cream</i>	9,75
Brownie van chocolade met hazelnoot met vanille-ijs en slagroom <i>Chocolate brownie with hazelnut, vanilla ice cream and whipped cream</i>	9,75
"Coupe Perigord", gemarineerde aardbeien met witte chocolademousse, vanilleroom en aardbeienijs <i>"Coupe Perigord", marinated strawberries with white chocolate mousse, vanilla cream and strawberry ice cream</i>	11,75
Kaasselectie van "Kaaskamer Hooi en Klomp" met kletzenbrot en appelstroop <i>Cheese selection from "Kaaskamer Hooi en Klomp" with kletzenbrot and apple syrup</i>	15,75



BOEGSPRIET 25
1231 HC LOOSDRECHT

Reserveren is alleen telefonisch mogelijk 06 - 19 766 732
Keuken open om 12.00 uur en sluit om 21.30 uur

GROEPEN OF IETS TE VIEREN?

Benieuwd naar de mogelijkheden, vraag het ons,
bel of app 06 19 766 732 of mail info@dehavenclub.com