

STARTERS

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

VOOR

Tarte tatin van cipolline ui, geitenkaas, tijm en krokante rozemarijn <i>Tarte tatin of cipolline onion, goat cheese, thyme and crunchy rosemary</i>	13,75
Steak tartaar van bavette klassiek aangemaakt, geserveerd met gefrituurd gepocheerd ei, herfsttruffel en crostini <i>Steak tartare of bavette classically dressed, served with fried poached egg, autumn truffle and crostini</i>	17,50
Gerookte zalm met sjalot, bieslook, kappers, dille-mosterd-crème fraîche en crostini <i>Smoked salmon with shallot, chives, capers, dill-mustard-crème fraîche and crostini</i>	18,75
Supplement: • Kaviaar en blini's 15 gr. <i>Caviar and blinis 15 gr.</i>	29,50
Pata-eitje, pata negra met krokant gepocheerd ei en luchtige hollandaisesaus <i>Pata Egg, pata negra with crispy poached egg and hollandaise sauce</i>	19,75

SOEP

Uiensoep, croutons gegratineerd met oude kaas <i>Onion soup, croutons gratinated with old cheese</i>	8,75
Bisque van kreeft met Hollandse garnalen en geslagen room <i>Lobster bisque with Dutch shrimps and whipped cream</i>	14,75

VOOR

Kalfszwezerik met bloemkoolcrème, gebrande bloemkool en hazelnootboter <i>Veal sweetbreads with cauliflower cream, roasted cauliflower and hazelnut butter</i>	voor 19,75 hoofd 29,75
Truffelrisotto met pata negra, cepes-jus en herfsttruffel <i>Truffle risotto with pata negra, cepes gravy and autumn truffle</i>	21,75

VEGA

Flan van pompoen met pecorino, macadamia en salieboter 17,75
Pumpkin flan with pecorino, macadamia and sage butter

Sous vide gegaarde zoete aardappel met walnoot, geitenkaas, portobello en tatsoi 21,75
Sous vide cooked sweet potato with walnut, goat cheese, portobello and tatsoi

VLEES

Spies van kippendij met pindasaus, cassavekroepoek en spicy atjar van bloemkool/komkommer/kool/paprika/wortel 21,75
Chicken thigh skewer with peanut sauce, cassava crackers and spicy atjar of cauliflower/cucumber/cabbage/pepper/carrot

Gebakken eendenborst met een jus van steranijs, zoete aardappel, bospeen en gegrilde bosui 28,75
Baked duck breast with a jus of star anise, sweet potato, carrot and grilled spring onion

Fat Angus bavette met geroosterde groenten en chimmichuri (200 gr) 29,75
Fat Angus bavette with roasted vegetables and chimmichuri

Tournedos met geroosterde groenten (200 gr) en béarnaisesaus 39,75
Tournedos with roasted vegetables and béarnaise

Supplement:

• **Rossini met gebakken ganzenlever en madeirasaus** 17,50
Rossini with fried foie gras and madeira sauce

VIS

Pasta linguine aglio met gamba, cherrytomaat, bimi, knoflook en peterselie 22,75
Pasta linguine aglio with prawn, cherry tomato, bimi, garlic and parsley

Kleine zeetong in roomboter gebakken met remouladesaus 1 stuk 23,75
Small sole sautéed in butter with remoulade sauce 2 stuks 37,75

Skrei rugstuk met hazelnootgnocchi, kreeftensaus, Hollandse garnalen en geroosterde peen 29,75
Skrei back piece with hazelnut gnocchi, lobster sauce, Dutch shrimps and roasted carrot

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
Tiramisu met amaretto, espresso, lange vingers, karamel en cacao <i>Tiramisu with amaretto, espresso, long fingers, caramel and cocoa</i>	8,75
Wentelteefje van fries suikerbrood, stoofpeer en kaneelijs <i>French toast with Frisian sugar bread, stewed pear and cinnamon ice cream</i>	9,75
Tarte tatin, crumble, slagroom en vanille-ijs <i>Tarte tatin, crumble, whipped cream and vanilla ice cream</i>	10,75
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

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

DEHAVENCLUB.COM