

LUNCH rond 12 voor € 12,-

€ 12,- gerechten (tot 15.30 uur) € 12,- dishes (till 15.30 hour)

Onderstaande gerechten worden geserveerd op
Domtoren landbrood wit of bruin

Krokante Pekingeend, sesam saus, bos ui, taugé en chilipeper
Crispy Peking duck, sesame sauce, spring onion, bean sprouts and chili pepper

2 rundvlees kroketten en mosterd
2 beef croquettes and mustard

Gerookte hummus met gegrilde paprika, zachtgekookt ei, kiemgroenten en zongedroogde tomaat
Smoked hummus with grilled bell pepper, soft-boiled egg, sprouts and sun-dried tomato

Geitenkaas met bladgroenten, gekarameliseerde peer, walnoot en grove mosterd honing saus
Goat cheese with leafy greens, caramelized pear, walnut and mustard honey sauce

Steak tartaar van bavette met truffel crème, pijnboompitten, rucola en Parmezaan
Steak tartare of bavette with truffle cream, pine nuts, arugula and Parmesan

Gerookte zalm, salade, sjalot, bieslook, radijs en dille mosterd crème fraîche
Smoked salmon with salad, shallot, chives, radish and dill mustard crème fraîche

Gemarineerde kip-teriyaki met sriracha, taugé, bosui en sesam
Marinated chicken teriyaki with sriracha, bean sprouts, spring onion and sesame

Croque madam met bechamel, gruyère, boerenham en gebakken ei
Croque madam with bechamel, gruyere, country ham and fried egg

Uitsmijter van 2 eieren 9,00
Bread with 2-eggs

SUPPLEMENTS	
Pata Negra - Pata Negra	3,50
Boeren ham - Country ham	2,00
Gerookte zalm - Smoked Salmon	4,50
Avocado - Avocado	3,50
Jong belegen kaas - Young mature cheese	1,50

SPECIALS

Geitenkaas salade met bladgroenten gekarameliseerde peer, honing, walnoot, grove mosterd honing dressing 17,75
Goat cheese salad with leafy greens caramelized pear, honey, walnut, mustard honey dressing

Cesar salade met kippendij, Parmezaan, bacon, ei, croutons en ansjovisdressing 17,75
Caesar salad with chicken thigh, Parmesan, bacon, egg, croutons and anchovy dressing

Haven Club Burger van Holsteiner rund 17,75
Bacon en/of Cheddar (+ 0,75 per extra item)
Haven Club Burger of Holsteiner beef
Bacon and/or cheddarcheese (+0,75 per extra item)

SUPPLEMENTS

Ciabatta met roomboter en verse dip 6,75
Ciabatta with butter and fresh dip

Edamame bonen met geroosterde sesam en sesamolie (150 gr) 6,75
Edamame beans with roasted sesame and sesame oil (150 gr)

Verse frites "De Haven Club" met mayonaise 5,25
Fresh fries "De Haven Club" with mayonnaise

Zoete aardappelfriet met Parmezaan en truffelmayonaise 6,50
Sweet potato fries with Parmesan and truffle mayonnaise

Garnituur van seizoensgroenten 6,50
Garnish of seasonal vegetables

Frisse salade met dressing 5,25
Fresh salad with dressing

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

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 <i>Pumpkin flan with pecorino, macadamia and sage butter</i>	17,75
Sous vide gegaarde zoete aardappel met walnoot, geitenkaas, portobello en tatsoi <i>Sous vide cooked sweet potato with walnut, goat cheese, portobello and tatsoi</i>	21,75

VLEES

Spies van kippendij met pindasaus, cassavekroepoek en spicy atjar van bloemkool/komkommer/kool/paprika/wortel <i>Chicken thigh skewer with peanut sauce, cassava crackers and spicy atjar of cauliflower/cucumber/cabbage/pepper/carrot</i>	21,75
Gebakken eendenborst met een jus van steranijs, zoete aardappel, bospeen en gegrilde bosui <i>Baked duck breast with a jus of star anise, sweet potato, carrot and grilled spring onion</i>	28,75
Fat Angus bavette met geroosterde groenten en chimmichuri (200 gr) <i>Fat Angus bavette with roasted vegetables and chimmichuri</i>	29,75
Tournedos met geroosterde groenten (200 gr) en béarnaisesaus <i>Tournedos with roasted vegetables and béarnaise</i>	39,75
Supplement: <ul style="list-style-type: none">• Rossini met gebakken ganzenlever en madeirasaus <i>Rossini with fried foie gras and madeira sauce</i>	17,50

VIS

Pasta linguine aglio met gamba, cherrytomaat, bimi, knoflook en peterselie <i>Pasta linguine aglio with prawn, cherry tomato, bimi, garlic and parsley</i>	22,75
Kleine zeetong in roomboter gebakken met remouladesaus <i>Small sole sautéed in butter with remoulade sauce</i>	1 stuk 23,75 2 stuks 37,75
Skrei rugstuk met hazelnootgnocchi, kreeftensaus, Hollandse garnalen en geroosterde peen <i>Skrei back piece with hazelnut gnocchi, lobster sauce, Dutch shrimps and roasted carrot</i>	29,75

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
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