

STARTERS

Zuurdesem brood van Matthijs Boon met roomboter en verse dip <i>Sourdough bread from Matthijs Boon with butter and fresh dip</i>	6,75
Pata negra ham dingesneden (60 gr) <i>Pata negra ham thinly sliced (60gr)</i>	13,75
Edamamebonen met geroosterde sesam en sesamolie (150 gr) <i>Edamame beans with roasted sesame and sesame oil</i>	6,75
Oesters klassiek met citroen en mignonette <i>Oysters classic with lemon and mignonette</i>	6 stuks 29,75 12 stuks 59,50

VOOR

Gamba pil pil met knoflook chili-olie, tomaat, peterselie, citroen en brood <i>Prawn pil pil with garlic chili oil, tomato, parsley, lemon and bread</i>	15,75
Carpaccio met citroencrème, pijnboompitten, rucola en Parmezaan <i>Carpaccio with lemon cream, pine nuts, arugula and Parmesan</i>	17,75
Vitello tonato, dingesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise, gefrituurde kappers en rucola <i>Vitello tonato, thinly sliced veal with tuna mayonnaise, fried capers and arugula</i>	18,75
Burrata met tomatensalsa, basilicumolie en toast <i>Burrata with tomato salsa, basil oil and toast</i>	17,75
Tonijn spaghetti met basilicum-crème, tomaten-bouillon, radijs en gepofte quinoa <i>Tuna spaghetti with basil cream, tomato broth, radish and puffed quinoa</i>	18,75

SOEP

Pomodorisoep met basilicumolie, bieslook en crostini <i>Pomodori soup with basil oil, chives and crostini</i>	8,75
Bisque van kreeft met Hollandse garnalen en geslagen room <i>Bisque of lobster with Dutch shrimp and whipped cream</i>	14,75

VOOR

Gegrilde avocado met wakame, furikake, radijs, wasabi-crème en soja parels <i>Grilled avocado with wakame, furikake, radish, wasabi cream and soy beads</i>	voor 15,75 hoofd 22,75
Kalfszwezerik met bloemkoolcrème, gebrande bloemkool en hazelnootboter <i>Veal sweetbreads with cauliflower cream, roasted cauliflower and hazelnut butter</i>	voor 22,75 hoofd 35,75

Ravioli van burrata, citroen met pestoroomsaus, pijnboompitten en rucola

Ravioli of burrata and lemon, pesto cream sauce, pine nuts and arugula

voor 16,75

hoofd 23,75

“Shakshuka”, een kruidige gestoofde tomatensaus met ei, avocado, spinazie en toast

“Shakshuka”, a spicy stewed tomato sauce with egg, avocado, spinach and toast

hoofd 19,75

VLEES

Spies van kippendij met pindasaus, cassavekroepoek en spicy atjar van bloemkool/komkommer/kool/paprika/wortel

Chicken thigh skewer with peanut sauce, cassava crackers and spicy atjar of cauliflower/cucumber/cabbage/pepper/carrot

22,75

Krokante peking eend met hoisin granaatappel saus, gestoomde flensjes, bosui, rode peper en wortel

Crispy peking duck with hoisin pomegranate sauce, steamed crepes, spring onion, red pepper and carrot

29,75

Fat Angus bavette met geroosterde groenten en chimmichuri

Fat Angus bavette with roasted vegetables and chimmichuri

29,75

Tournedos met geroosterde groenten en béarnaisesaus

Tournedos with roasted vegetables and béarnaise

42,75

Supplement tournedos /Supplement tournedos:

- 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

Pasta linguine aglio with prawn, cherry tomato, bimi, garlic and parsley

22,75

Mosselen in de schelp gewokt met gekonfijte knoflook-chili, cherry tomaten, citroen en kervel

Mussels in shell stir-fried with candied garlic chili, cherry tomatoes, lemon and chervil

28,75

Zeebaars filet van de grill met bospeen, bimi en kreeftensaus

Sea bass filet from the grill with spring carrots, bimi and lobster sauce

29,75

EXTRA'S

Frisse salade met dressing <i>Fresh salad with dressing</i>	6,25
Verse frites "De Haven Club" met mayonaise <i>Fresh fries "De Haven Club" with mayonnaise</i>	6,25
Zoete aardappelfriet met Parmezaan en truffelmayonaise <i>Sweet potato fries with Parmesan and truffle mayonnaise</i>	6,75
Garnituur van seizoensgroenten <i>Garnish of seasonal vegetables</i>	6,75



TOE

Scroppino met limoen, wodka en limoncello <i>Scroppino with lime, vodka and limoncello</i>	8,75
In miso gebakken perzik met gembercrème en sesam <i>Peach baked in miso with ginger cream and sesame</i>	9,75
"Coupe Perigord", gemarineerde aardbeien, witte chocolademousse en vanilleroom <i>"Coupe Perigord", marinated strawberries, white chocolate mousse and vanilla cream</i>	11,75
"Chocoholic", chocolade ganache, brownie, witte chocolade schotsen en witte chocolade mousse geserveerd met chocoladesaus <i>"Chocoholic", chocolate ganache, brownie, white chocolate scots and white chocolate mousse served with chocolate sauce</i>	14,75
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