

LUNCH

Lunch gerechten (tot 15.30 uur)/Lunch dishes (till 15.30 hour)

Eggs Benedict, gepocheerd ei met gebakken paddenstoelen en Hollandaise saus <i>Eggs Benedict, poached egg with fried mushrooms and Hollandaise sauce</i>	12,75
Eggs Benedict, gepocheerd ei met ham en Hollandaise saus <i>Eggs Benedict, poached egg with ham and Hollandaise sauce</i>	14,75
Eggs Benedict, gepocheerd ei, gerookte zalm en Hollandaise saus <i>Eggs Benedict, poached egg with smoked salmon and Hollandaise sauce</i>	16,75
Rundvleeskroketten op zuurdesembrood en mosterd <i>Beef croquettes on sourdough bread and mustard</i>	13,75
Pinsa met stracciatella, mortadella en tomatensalsa <i>Pinsa with stracciatella, mortadella and tomato salsa</i>	16,75
Zuurdesembrood met rauwe ham, yoghurt, salade en tuinkruiden <i>Sourdough bread with raw ham, yogurt and herbs</i>	13,75
Haven Club Burger van Holsteiner rund Bacon en/of Cheddarkaas (+0,75 per extra item) <i>Haven Club Burger of Holsteiner beef</i> <i>Bacon and/or Cheddarcheese (+0,75 per extra item)</i>	18,75

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 dungeneden (60 gr) <i>Pata negra ham thinly sliced (60gr)</i>	13,75
Edamamebonen met sesamolie, maldon en sesam <i>Edamame beans with sesame oil, Maldon and sesame</i>	6,75
Oesters klassiek met citroen en mignonette <i>Oysters classic with lemon and mignonette</i>	per stuks 4,75 6 stuks 27,00

VOOR

Burrata met pruimen, tomatensalsa, salade en crouton van Pinsa <i>Burrata with plums, tomato salsa, salad and crouton from Pinsa</i>	16,75
Gerookte zalm met limoencouscous, groene kruidenyoghurt en spinaziesalade <i>Smoked salmon with lime couscous, green herb yogurt and spinach salad</i>	16,75
Supplement: Kaviaar en blini's 10 gr. <i>Caviar and blinis 10 gr.</i>	27,50
Gepekeld eendenborst met sinaasappel-peper gel, little gem en notenkoek <i>Pickled duck breast with orange-pepper gel, little gem lettuce and nut cake</i>	17,75
Vitello Tonato, dungeneden langzaam gegaard kalfsvlees met tonijn en tonijnmayonaise <i>Vitello Tonato, thinly sliced, slow-cooked veal with tuna and tuna mayonnaise</i>	17,75
Steak tartaar van rund met 64 °C dooier, quenelle van klassiek garnituur en brioche crouton <i>Beef steak tartare with 64°C egg yolk, a quenelle of classic garnish and brioche crouton</i>	18,75

SOEP

Romige paddenstoelensoep met eekhoorntjesbrood en Parmezaan <i>Creamy mushroom soup with porcini mushrooms, and Parmesan</i>	11,75
Bisque van kreeft geserveerd met gamba's en croutons <i>Lobster bisque served with prawns and croutons</i>	14,75

SALADES

Couscoussalade met ras el hanout kruiden, noten en langzaam gegaarde groente <i>Couscous salad with ras el hanout spices, nuts and slow-cooked vegetables</i>	14,75
Ceasarsalade, krokante kip, spek, Parmezaan, ei, croutons en ansjovis <i>Cesar salad with crispy chicken, bacon, Parmesan, egg, croutons and anchovies</i>	19,75

VLEES

Groene curry met malse kippendij, verse groente en wilde rijst <i>Green curry with tender chicken thigh, fresh vegetables and wild rice</i>	23,75
Langzaam gegaard buikspek, sinaasappel, antiboise en verse groente <i>Slow-cooked pork belly with orange, antiboise sauce and fresh vegetables</i>	26,75
Tournedos 'Rossini' met gebakken ganzenlever, Madeirasaus <i>Tournedos 'Rossini' with pan-seared foie gras, Madeira sauce</i>	52,75
Tournedos 'Surf & Turf' met grote gamba, gekonfijte knoflookboter <i>Tournedos 'Surf & Turf' with large prawns, confit garlic butter</i>	52,75
Steaks met saus naar keuze / Steaks with sauce of your choice:	
Bavette van de grill 200 gr. <i>Bavette from the grill 200 gr.</i>	31,75
Ribeye van de grill 250 gr. <i>Ribeye from the grill 250 gr.</i>	39,75
Tournedos van de grill 160 gr. <i>Tournedos from the grill 160 gr.</i>	39,75
Keuze voor saus: Pepersaus, Bearnaise saus, Chimmichurri, Madeira saus <i>Choice of sauce: Pepper sauce, Bearnaise sauce, Chimichurri, Madeira sauce</i>	

VIS

Pasta aglio e olio met gamba, spinazie, tomaat, kruiden en knoflook <i>Pasta aglio e olio with prawns, spinach, tomato, herbs and garlic</i>	23,75
Op de huid gebakken kabeljauw met vanille beurre blanc en groente <i>Pan fried cod with skin on, with vanilla beurre blanc and vegetables</i>	26,75

VEGA

Risotto van rode biet, doperwtjes, feta en krokantje van Parmezaan <i>Risotto of red beetroot, peas, feta and Parmesan crisp</i>	17,75
Cannelloni met gegrilde groente, saus van baba ganoush en basilicum <i>Cannelloni with grilled vegetables, baba ganoush and basil sauce</i>	24,75

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>	9,75
Bread & Butter pudding met mandarijsorbet en gezoete crème fraîche <i>Bread & Butter pudding with mandarin sorbet and sweetened crème fraîche</i>	10,75
Parfait van passievrucht met gel van ananas en espuma van scroppino <i>Passion fruit parfait with pineapple gel and scroppino espuma</i>	11,75
Coupe Perigord, gemarineerde aardbeien, witte chocolademousse, vanilleroom en aardbeien sorbetijs <i>Coupe Perigord, marinated strawberries, white chocolate mousse, vanilla cream and strawberry sorbet</i>	12,75
Kaasselectie van “Kaaskamer Hooi en Klomp” met vijgencompote, perenstroop en notenbrood <i>Cheese selection from “Kaaskamer Hooi en Klomp” with fig compote, pear syrup and nut bread</i>	16,75

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