

DINEREN BIJ DE HAENEN

DINERKAART

VOORGERECHTEN

Gemarineerd buikspek	11.00
Sinaasappel-steranijs dressing gemarineerde wortel dragon crème pistache	
Poké bowl	12.50
Tonijn zalm wasabi mayonaise sushi rijst komkommer tempuragarnaal wakame sesam	
Rundercarpaccio	11.50
Truffel crème pijnboompitten gebakken shiitake Parmezaanse kaas rucola	
Burrata	10.00
Romige burrata tomaat-abrikoos tartaar venkel avocado aceto balsamico vinaigrette	
Gamba's gele curry	11.00
Gepelde gamba's gele curry saus paprika bosui koriander	
Mandje broodjes	5.50
Kruidenboter allioli hummus	

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde tonijn*	22.00
Romige kappertjes saus ratatouille saffraan aardappelpuree limoen	
Runder bavette	20.00
Rozemarijn-rode wijn saus seizoensgroenten gegrilde aardappel	
Roodbaars & black tiger garnaal	20.00
Sereh beurre blanc seizoensgroenten pommes duchesse	
Vegetarische poké bowl	16.50
Tofu krokante kikkererwten sushirijst komkommer wortel radijs wasabi mayonaise avocado wakame sesam	
Spaghetti gamba's - mosselen	18.50
Venkel knoflook rode peper witte wijn peterselie	
Kippendijen saté	16.50
Ketjap-pindasaus kroepoek atjar	
Dagschotel	16.50

NAGERECHTEN

Ruby chocolade roomijs	8.50
witte chocolade mousse aardbei chocolade brownie vanille yoghurt crème	
Ananas-passievrucht-mango compote	8.50
Kokosroomijs schuim van basilicum	
Kaasplankje	9.00
Drie soorten kaas honing walnoten druiven kletzenbrood	
Koffie compleet	7.00
Koffie of thee naar keuze friandise chocolade bonbon Haenen likeurtje	



STEL ZELF UW DRIE-GANGEN DINER SAMEN

Kies een voor-, hoofd- en nagerecht van onze à la carte kaart voor € 32.50

*voor de tonijn betaald u een supplement van € 2.00

SPECIAL VAN DE MAAND

MOSSEL MENU

VOORGERECHT

Rijk gevulde vissoep | room bieslook

HOOFDGERECHT

Vers gekookte mosselen in witte wijn of bier | sausjes frietjes

NAGERECHT

Rood fruit | citroen sorbetijs munt | Prosecco | merengue

Voorgerecht € 7.50 | Hoofdgerecht € 22.50 | Nagerecht € 8.50



€ 35.00