

LUNCHKAART

BROODJES (keuze uit waldkorn bol, baguette, boeren bruinbrood of maisbrood)

Brie tijm – honing – tomaten – spek - rucola	€ 8,50
Gerookte zalm komkommer - rode ui – zalmeitjes – dille crème	€ 8,50
Filet Martino kappertjes – ui - gekookt ei – tabasco – mosterd - ketchup	€ 8,50
12 uurtje de Haenen vlees soep van de chef - gebakken eitje op maisbrood - vleeskroket op boeren bruinbrood	€ 10,00
12 uurtje de Haenen vis vissoep - roerei gerookte zalm op maisbrood - garnalenkroket op boeren bruinbrood	€ 11,50
Twee vleeskroketten mosterd - gemengde salade	€ 8,50
Twee garnalenkroketten remouladesaus - gemengde salade - citroen	€ 12,50
Sandwich traditioneel gerookte kalkoen – remouladesaus – bacon – ei – tomaat - komkommer - sla	€ 9,75
Sandwich zalm gerookte zalm – dille crème – ei – tomaat - komkommer – sla	€ 9,75

TOSTI'S EN PANINI'S

Tosti (wit-, waldkorn- of maisbrood) ham - kaas – chilimayonaise	€ 4,00
Tosti Hawaii (wit-, waldkorn- of maisbrood) ham – kaas - ananas - chilimayonaise	€ 4,25
Panini Parmaham zachte geitenkaas - tomaat – basilicum	€ 8,00
Panini gerookte zalm dille crème - rode ui - kappertjes	€ 8,50

EIERGERECHTEN

Uitsmijter kaas - slagers achterham	€ 8,75
Uitsmijter runder carpaccio rucola - gratineerd met kaas	€ 9,75
Omelet gamba's groene asperges	€ 9,75

SALADES

Salade vis gerookte zalm - gemarineerde gamba's – Hollandse garnalen – forel - rode ui kappertjes - gekookt ei - dille crème	€ 13,50
Salade de Haenen verse geitenkaas – gepofte rode paprika – olijven - pecannoot – balsamico stroop	€ 13,50
Salade gerookte kip tomaat – komkommer - gekookt ei – croutons – groene asperge - truffel crème	€ 13,50

SOEPEN

Spinazie-roomsoep uitgebakken spekjes - croutons	€ 6,00
Kreeftensoep room – bieslook	€ 7,50

PASTAGERECHT

Spaghetti di mare zeevruchten - kreeften roomsaus – rucola - Parmezaanse kaas	€ 16,50
---	---------

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio pesto crème – zongedroogde tomaat - zonnebloempitten - Parmezaanse kaas	€ 11,50
Garnalen cocktail Hollandse garnalen – komkommer - krokante sla – cocktailsaus	€ 12,50
Huis gemaakte visterrine kabeljauw – zalm - forel - gerookte zalm - spinazie - saffraan-dille crème fraiche	€ 11,00
Kalfsvlees tonijnmayonaise – appelkapper – ansjovis crème - citroen - rucola	€ 11,00
Gamba's pill pill gepelde gamba's - pittige knoflookolie – peterselie	€ 10,00
Mandje broodjes roomboter – tapenade	€ 4,75

HOOFDGERECHTEN

Kalfsoester Bearnaise saus – seizoensgroenten – aardappel gratin	€ 20,00
Roodbaarsfilet Black tiger gamba - Thais limoenblad beurre blanc – seizoensgroenten - peterselie puree	€ 20,00
Gegrilde bavette rode wijn-sjalot saus - groene asperge – bospeen - peterselie-aardappel puree	€ 20,00
Gamba's met Thaise curry wokgroenten - koriander rijst - rode curry kroepoek	€ 18,50
Lams spies tzatziki – koriander rijst – salade	€ 17,50
Kippendijen saté ketjap-pindasaus - kroepoek – atjar	€ 16,50
Dagschotel Keuze van de chef	€ 15,00

NAGERECHTEN

Witte chocolade-lavendel mousse Morellen – chocolade brownie – crème van vanille - kersen sorbetijs	€ 8,50
Aardbeien Crème van citroenmelisse – lychee sorbetijs - sabayon van vlierbloesem munt – rozen kroepoek	€ 7,50
Chocolade-vanille vanilleroomijs - chocoladesaus – gesuikerde amandelen – slagroom	€ 7,50
Kaasplankje Pas de bleu – Murcia al vino - fryslaner oud – kletzenbrood – honing pecannoten	€ 9,00
Koffie compleet Koffie naar keuze – friandises - chocolade bonbon - Haenen likeurtje	€ 6,50