

Keuzemenu De Haenen

Voorgerechten

Salade gerookte zalm met gamba's, gebakken vis, forel, rode ui, kappertjes, gekookt ei en cocktailsaus

Salade gerookte eendenborst met herfstsla, witlof, pistache en sinaasappel dressing

Gepelde gamba's in een romige kerrie-knoflooksaus en peterselie

Gerookte paling met rode biet, sjalot, zure room en Granny smith appel (€ 2,00 extra)

Runder carpaccio met balsamico-mayonaise, pijnboompitjes, herfstsalade en oude kaas

Steak tartare van hert met gebakken kwarteleitje, truffelmayonaise en kruidensla (€ 2,00 extra)

Hoofdgerechten

Schelvis met gebakken cantharellen, salie, romige knoflooksaus en seizoensgroenten

Sukade kort gebakken met rode wijn-laurier saus, seizoensgroenten en gegrilde aardappel

Eendenfilet met een rode port-kardemom saus, pompoen-sinaasappel crème en seizoensgroenten

Hertenbiefstuk met bospaddenstoelensaus, rode kool, stoofpeertje en aardappel kroketje (€ 2,00 extra)

Gamba's met rode curry, wokgroenten, koriander, basmati rijst en kroepoek

Desserts

Crème brûlée van tonkabonen met koffie roomijs en slagroom

Stoofpeertje met brownie van hazelnoot, melkchocolade mousse en laurier roomijs

Amarene kersen met vanilleroomijs, bastogne koekjes en slagroom

Dame blanche met vanilleroomijs, chocoladesaus en slagroom

Kaasplankje met kletzenbrood, honing en walnoten (€ 2,00 extra)

2 Gangenmenu € 26,50

3 Gangenmenu € 32,50

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

| | |
|---|---------|
| Corsendonk abdijkaas Met honing, walnoot en rucola | € 8,50 |
| 12 uurtje De Haenen vlees Met soep van de chef, gebakken ei op maisbrood en vleeskroket op boeren bruinbrood | € 9,75 |
| 12 uurtje De Haenen vis Met vissoep, roerei gerookte zalm op maisbrood en garnalenkroket op boeren bruinbrood | € 11,50 |
| Rundercarpaccio Met balsamico-mayonaise, pijnboompitjes, rucola, champignon-tapenade en oude kaas | € 9,00 |
| Huisgemaakte makreelsalade Met komkommer, gekookt ei, rode ui en dille | € 8,00 |
| Gerookte eendenham Met truffelmayonaise, pistache en rode biet | € 8,50 |
| Twee vleeskroketten Met mosterd en gemengde salade | € 8,50 |
| Twee garnalenkroketten Met remouladesaus, citroen en gemengde salade | € 12,50 |
| Sandwich traditioneel Met gerookte kalkoen, remouladesaus, bacon, ei, tomaat, komkommer en sla | € 9,75 |
| Sandwich zalm Met gerookte zalm, mosterd-dille crème, ei, tomaat, komkommer en sla | € 9,75 |
| Sandwich gezond Met slagers achterham, kaas, truffelmayonaise, ei, tomaat, komkommer en sla | € 9,75 |

TOSTI'S EN PANINI'S

| | |
|---|--------|
| Tosti traditioneel (wit-, waldkorn- of maisbrood) Met ham, kaas en chilimayonaise | € 4,00 |
| Tosti Hawaii (wit-, waldkorn- of maisbrood) Met ham, kaas, ananas en chilimayonaise | € 4,25 |
| Panini Parmaham Met abdijkaas, tomaat en champignon-tapenade | € 7,50 |
| Panini zalm Met mosterd-dille crème, rode ui en kappertjes | € 8,50 |

EIERGERECHTEN

| | |
|--|--------|
| Uitsmijter Met kaas en slagers achterham | € 8,75 |
| Uitsmijter rundercarpaccio Met rucola en gegratineerd met kaas | € 9,75 |
| Omelet met cantharellen Met Gruyère kaas en peterselie | € 9,75 |

SALADES

| | |
|---|-----------------|
| Salade vis Met gerookte zalm, gemarineerde gamba's, stukje gebakken vis, forel, rode ui, kappertjes, gekookt ei en cocktailsaus | € 11,75/€ 14,50 |
| Salade de Haenen Met gegratineerde geitenkaas met korst, Parmaham, walnoten en honingdressing | € 11,75/€ 14,50 |
| Salade gerookte eendenborst Met herfstsla, witlof, pistache en sinaasappeldressing | € 11,75/€ 14,50 |

SOEPEN

| | |
|--|--------|
| Pompoensoep Romige soep met ras el hanout en koriander | € 6,00 |
| Heldere bospaddenstoelensoepp Met kaasstengel | € 6,50 |
| Dagsoep Soep van de dag | € 6,00 |

PASTAGERECHTEN

| | |
|---|---------|
| Pasta gerookte zalm Met tagliatelle van inktvis, gamba's, witte wijn-roomsaus, peterselie, rucola en Parmezaanse kaas | € 16,50 |
| Pasta champignons en Parmaham Met spaghetti, roomsaus, salie, rucola en Parmezaanse kaas | € 14,50 |

VOORGERECHTEN

| | |
|---|---------|
| Gamba's in kerrie | € 9,50 |
| Gepelde gamba's in een romige kerrie-knoflooksaus en peterselie | |
| Gerookte paling | € 13,50 |
| Met rode biet, sjalot, zure room en Granny smith appel | |
| Rundercarpaccio | € 11,50 |
| Met balsamico-mayonaise, pijnboompitjes, herfstsalade en oude kaas | |
| Steak tartare van hert | € 12,00 |
| Met gebakken kwarteleitje, truffelmayonaise, kruidensla en gefrituurde schorseneren | |
| Voorgerecht van het keuzemenu | € 9,50 |

HOOFDGERECHTEN

| | |
|---|---------|
| Schelvis | € 18,50 |
| Met gebakken cantharellen, salie, romige knoflooksaus en seizoensgroenten | |
| Kort gebakken Sukade | € 18,50 |
| Met rode wijn-lauriersaus, seizoensgroenten en gegrilde aardappel | |
| Eendenfilet | € 18,50 |
| Met een port-kardemomsaus, pompoen-sinaasappelcrème en seizoensgroenten | |
| Hertenbiefstuk | € 20,50 |
| Met bospaddenstoelensaus, rode kool, stoofpeertje en aardappelkroketje | |
| Gamba's | € 17,50 |
| Met rode curry, wokgroenten, koriander en basmatirijst | |
| Hoofdgerecht van het keuzemenu | € 19,50 |

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met dunne frietjes en mayonaise

MAANDMENU

twee gangen menu € 26,50
drie gangen menu € 32,50

SPECIALS VAN DE HAENEN

| | |
|---|---------|
| Dagschotel Keuze van de chef | € 13,75 |
| Kippendijen saté De Haenen Met ketjap-pindasaus, kroepoek, friet en atjar | € 14,75 |
| Wildstoof Met aardappelpuree en rode kool | € 17,50 |

NAGERECHTEN

| | |
|---|--------|
| Crème brûlée van tonkabonen Met koffieroomijs en slagroom | € 7,50 |
| Stoofpeertje Met brownie van hazelnoot, melkchocolademousse en laurierroomijs | € 7,50 |
| Amarene kersen Met vanilleroomijs, Bastogne koekjes en slagroom | € 7,00 |
| Dame blanche Met vanilleroomijs, chocoladesaus en slagroom | € 6,50 |
| Kaasplankje Drie soorten kaas met kletzenbrood, honing en walnoten | € 8,50 |

Onze leveranciers:



Heeren van Heusden Wijnkoopers

Heusden is één van de oudste wijnsteden.

In de tijd dat de wijn nog voornamelijk over het water werd vervoerd, trof men de in Bourgognewijn gespecialiseerde wijnhandel voornamelijk aan in de steden langs de Maas. De Bordeauxwijn werd in die tijd aangevoerd via de zeehavens. Heusden was destijds zowel zee- als Maashaven. Hierdoor kopen Nederlandse wijnliefhebbers al meer dan vier eeuwen hun Bordeaux en Bourgogne in Heusden.

De Wijnkoopers Heeren van Heusden zijn gevestigd in het vestingstadje Heusden aan de Bergse Maas. Het prachtig gerestaureerde stadje ligt circa 20 km. ten zuidoosten van Gorinchem en 15 km. westelijk van 's-Hertogenbosch. Ofwel midden

in Nederland.

Ze importeren rechtstreeks de beste wijnen uit Frankrijk, Spanje, Italië, Portugal en Oostenrijk. In alle prijsklassen hebben ze wijnen. Al de wijnen zijn terroirwijnen. Dit zijn wijnen van domaines die bewezen hebben iets bijzonders (eigens) te presenteren, wijnen met een uniek en eigen karakter. Niet voor niets is terroir de Franse verzamelnaam voor het ideale samenspel van grond, klimaat en ligging.



Wijnhandel Van Iersel

Sinds 1928 leveren we wijnen aan onze klanten. In al die jaren hebben we een grote voorraad flessen aangelegd en deze ruim 100.000 flessen liggen opgeslagen in onze vooroorlogse kelders onder het pand.

Ons familiebedrijf, waar momenteel de vierde generatie aan het roer staat, voedt als één van de allerlaatste wijnhandelaren rode Bordeaux- en Languedoc wijnen op in eikenhouten vaten alvorens we deze zelf afvullen. Deze Nederlandse bottelingen ondergaan een traditionele Grand Cru behandeling. Dit gebeurt al vier generaties lang, waarbij de kennis en het vakmanschap steeds van vader op zoon is doorgegeven. Kijkt u eens op

onze website; u ziet dan hoe ambacht en techniek op een unieke manier worden samengebracht.

Uiteraard bent u van harte welkom in onze wijnwinkel in Waspik. Alleen al een bezoek aan onze vooroorlogse kelders is zeker de moeite waard! Natuurlijk kunt u in de inspirerende winkel ook uw fles wijn kopen, met persoonlijk advies!

Wijnkaart

| Wit | Per fles | Per glas |
|---|----------|----------|
| Valet du Vigneron Blanc, omgeving Macon <i>Lekkere frisse, milde wijn gemaakt van Ugni Blanc, Rolle en een beetje Chardonnay</i> | € 20,00 | € 3,85 |
| Pujol-Izard Blanc, Chardonnay <i>Een elegante frisse droge wijn met geurige aroma's van exotisch fruit en lichte tonen van honing</i> | € 20,00 | € 3,85 |
| Finca Los Trenzones, La Mancha, Sauvignon Blanc <i>Dit is de bekende druif van Sancerre en Pouilly Fumé Jonge frisse wijn, fruitige geur en blank van kleur</i> | € 22,50 | |
| Leon Beyer, Pinot Blanc, Elzas <i>Plezierige droge, maar lieflijke ronde wijn met karakteristieke honing aroma's</i> | € 27,50 | |
| Ardeche, Louis Latour, Chardonnay <i>Een soepel vol glas wijn met de geur van rijpe citrus en honing met een noot-amandelachtige afdronk</i> | € 27,50 | |
| Le Chardonnay, Louis Latour, Chardonnay <i>Een boeket vol muskaatgeuren, met mooie smaken van abrikoos en groene amandelen</i> | € 34,50 | |
| Sancerre, Loire, Dezat <i>Aroma's van frisse fruitige groene appel, limoen, zachte rijpe perzik en bloemen</i> | € 38,50 | |
| St. Veran, Louis Latour, Bourgogne <i>Tonen van abrikoos, gele appel, limoen, aroma's van blanke noot en wit fruit</i> | € 42,50 | |
| Meursault, Louis Latour, Chardonnay <i>Rijk aan alcohol, fonkelend met een licht goudgroene kleur met een aroma van rijpe druiven en impressies van noten behoort hij tot de beroemdste witte wijnen van Frankrijk</i> | € 70,00 | |

Rosé

Per Fles

Per Glas

Pont Neuf, omgeving Provence

€ 22,50

€ 4,00

Lichte wijn, mild zacht tot fris met volle smaak van rood fruit

V-Rosé, omgeving Valencia

€ 24,50

€ 4,75

Licht/bleek roze met een stralende gloed met een mooie zachte smaak van bessen, kruidigheid en subtiele bitters

Rood

Per Fles

Per Glas

Valet du Vigneron, omgeving Macon

€ 20,00

€ 3,85

Een soepele wijn gemaakt van de Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah en Pinot Noir

Merlot, Chuichard, Languedoc

€ 22,50

€ 4,50

Rijke smaak, fruitig, geurig en warm bouquet

Finca Los Trezones Crianza

€ 22,50

Donkerrode wijn van speciaal geselecteerde Tempranillo druiven, min. 6 maanden eikenhout gerijpt, fijne volle smaak

El Nino, Bodegas Campillo, Rioga

€ 24,50

Heldere robijnrode kleur, fruitige afdronk met fijne taninnes

Valpolicella Volpare, La Giaretta

€ 32,50

De Valpolicella Volpare is een zacht smakende, frisse, granaatrode wijn, die geurt als verse rode kersen

Sancerre Rouge, Loire, Dezat

€ 38,50

Licht gekoeld; aroma's van rood fruit en zwarte bessen

Château Cartier Saint-Emilion Grand Cru 2015

€ 60,00

Een diepdonker gekleurde en zeer krachtig smakende wijn van de Merlot- en Cabernet Franc druiven

