

## LUNCHKAART

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

<b>Verse geitenkaas</b> walnoot - spek – vijgen - honing-aceto dressing - rucola	€ 8,50
<b>Tonijnsalade</b> tomaat - gekookt ei – kappertjes – rode ui	€ 9,00
<b>Pulled chicken</b> tomaat – augurk - rode ui - bbq saus - sla	€ 9,50
<b>12 uurtje De Haenen vlees</b> soep van de chef - gebakken eitje op maisbrood - vleeskroket op boeren bruinbrood	€ 10,50
<b>12 uurtje De Haenen vis</b> vissoep - roerei gerookte zalm op maisbrood - garnalenkroket op boeren bruinbrood	€ 12,00
<b>Twee vleeskroketten</b> mosterd - gemengde salade	€ 8,50
<b>Twee garnalenkroketten</b> remouladesaus - gemengde salade - citroen	€ 12,50
<b>Sandwich traditioneel</b> gerookte kalkoen – remouladesaus – bacon – ei – tomaat - komkommer - sla	€ 9,75
<b>Sandwich zalm</b> gerookte zalm – dillecrème – ei – tomaat - komkommer – sla	€ 9,75

### TOSTI'S EN PANINI'S

<b>Tosti (wit- of waldkorn)</b> ham - kaas – chilimayonaise	€ 4,50
<b>Tosti Hawaï (wit- of waldkorn)</b> ham - kaas - ananas - chilimayonaise	€ 4,75
<b>Panini Parmaham</b> zachte geitenkaas - tomaat – pestocrème	€ 8,50
<b>Panini gerookte zalm</b> dille crème - rode ui - kappertjes	€ 8,50

## EIERGERECHTEN

*keuze uit boeren bruinbrood of maisbrood*

<b>Uitsmijter</b> kaas - slagers achterham	€ 9,00
<b>Uitsmijter rundercarpaccio</b> rucola - gratineerd met kaas	€ 10,50
<b>Omelet gamba's en gerookte zalm</b> peterselie	€ 9,75

## SALADES

<b>Salade vis</b> gerookte zalm - gemarineerde gamba's – Hollandse garnalen – forel - rode ui kappertjes - gekookt ei - dille crème	€ 14,50
<b>Salade De Haenen</b> verse geitenkaas – vijgen – Serranoham – walnoten – honing-aceto dressing	€ 14,50
<b>Salade pulled chicken</b> tomaat – komkommer – mais - rode ui - gekookt ei – kerrie-dressing	€ 14,50

## SOEPEN

<b>Pompoensoep</b> kerrie- kokos – gerookte kip - koriander	€ 6,00
<b>Vissoep</b> Hollandse garnalen - crème fraîche - dille	€ 7,50

## VOORGERECHTEN

<b>Steak tartaar</b> truffelcrème – zacht gekookt ei – kruidensla	€ 12,00
<b>Oesters (5 stuks)</b> sjalottenvinaigrette - peper - citroen	€ 15,00
<b>Gerookte zalm</b> biet – zure room - wasabi crème – sesam kletskep –tempura garnaal	€ 12,00
<b>Gemarineerd buikspek</b> crème van vadouvan – gember- gemarineerde pompoen– mango sushi	€ 11,00
<b>Gamba's pill pill</b> gepelde gamba's - pittige knoflookolie – peterselie	€ 10,00
<b>Mandje kleine broodjes</b> kruidenboter – hummus	€ 4,75

## HOOFDGERECHTEN

<b>Rode poon filet</b> tomaten-schaaldieren reductie – seizoensgroenten – kreeft bitterbal	€ 20,00
<b>Biefstuk van Belgisch blauw</b> sjalot-acetojus - seizoensgroenten - violet aardappelpuree	€ 20,00
<b>Eendenborst</b> spicy honing-soja saus – seizoensgroenten – pompoen-sinaasappel crème - pommes duchesse	€ 20,00
<b>Zalm</b> romige kerrie saus – Hollandse garnalen – seizoensgroenten- violet aardappelpuree - wortel crème	€ 20,00
<b>Gamba's</b> rode curry – wokgroenten – koriander - basmati rijst – kroepoek	€ 19,50
<b>Coquelet (piepkuiken) uit de oven</b> saus van citroen-tijm - salade – pommes duchesse	€ 18,50
<b>Kippendijen saté</b> ketjap-pindasaus - kroepoek – atjar	€ 16,50
<b>Spaghetti gerookte zalm</b> salie - roomsaus – witte wijn - knoflook - citroen – rucola	€ 16,00
<b>Dagschotel</b> Keuze van de chef	€ 15,00

## NAGERECHTEN

<b>Hazelnoot brownie</b> gezouten karamel roomijs – banaan – tonkabonen crème – karamelsaus	€ 8,00
<b>Passiefruit en lychee sorbetijs</b> compote van passievrucht-ananas-gember – schuim van sereh	€ 8,00
<b>Chocolade-vanille</b> vanilleroomijs - chocoladesaus – gesuikerde amandelen – slagroom	€ 8,00
<b>Kaasplankje</b> Drie soorten kaas – honing – walnoten - druiven - kletzenbrood	€ 9,00
<b>Koffie compleet</b> Koffie naar keuze – friandise - chocolade bonbon – De Haenen likeurtje	€ 7,00