

LUNCHKAART

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

Brie tijm – honing – tomaten – spek - rucola	€ 8,50
Krab salade komkommer – gekookt ei – bieslook - citroen	€ 9,00
Rundercarpaccio pesto crème – zongedroogde tomaat - zonnebloempitten - Parmezaanse kaas	€ 10,00
12 uurtje de Haenen vlees soep van de chef - gebakken eitje op maisbrood - vleeskroket op boeren bruinbrood	€ 10,50
12 uurtje de Haenen vis vissoep - roerei gerookte zalm op maisbrood - garnalenkroket op boeren bruinbrood	€ 12,00
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	€ 4,50
Tosti Hawaii (wit-, waldkorn- of maisbrood) ham - kaas - ananas - chilimayonaise	€ 4,75
Panini Parmaham zachte geitenkaas - tomaat – pesto crème	€ 8,50
Panini gerookte zalm dille crème - rode ui - kappertjes	€ 8,50

EIERGERECHTEN

Uitsmijter kaas - slagers achterham	€ 9,00
Uitsmijter runder carpaccio rucola - gratineerd met kaas	€ 10,50
Omelet gamba's en gerookte zalm peterselie	€ 9,75

SALADES

Salade vis gerookte zalm - gemarineerde gamba's – Hollandse garnalen – forel - rode ui kappertjes - gekookt ei - dille crème	€ 14,50
Salade de Haenen verse geitenkaas – vijgen – Serranoham – pecannoten – honing-aceto dressing	€ 14,50
Salade Caesar kip – tomaat – komkommer - gekookt ei – croutons - ansjovis dressing - Parmezaanse kaas	€ 14,50

SOEPEN

Gepofte rode paprika-tomaten soep Italiaanse kruiden – verse geitenkaas	€ 6,00
Vissoep Hollandse garnalen - crème fraiche - dille	€ 7,50

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio	€ 12,00
pesto crème – zongedroogde tomaat - zonnebloempitten - Parmezaanse kaas	
Zeeuwse oesters (5 stuks)	€ 16,00
sjalottenvinaigrette - peper - citroen	
Gerookte forel-aardappelsalade	€ 12,00
crème fraîche – bieslook – zacht gekookt eitje - dille-mierikswortel saus	
Carpaccio van eend	€ 12,50
truffelmayonaise – rode biet – vijgen – zonnebloempitten - rucola	
Gamba's pill pill	€ 10,00
gepelde gamba's - pittige knoflookolie – peterselie	
Mandje broodjes	€ 4,75
roomboter – hummus	

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde tonijn	€ 22,50
kappertjes saus - gegrilde groenten - trostomaatje - limoen	
Runder biefstuk van Belgisch blauw rund	€ 20,00
sjalot-acetojus - groene groenten - violet aardappel puree – trostomaatjes	
Parelhoen suprême	€ 20,00
dragon-gevogelte jus - chorizo worstje - seizoensgroenten - pommes duchesse	
Zalm	€ 20,00
romige kerrie saus – Hollandse garnalen – groene groenten – violet aardappel puree wortel crème	
Mosselen	€ 21,50
groenten – knoflook – laurier – bier of wijn	
Coquelet (piekuiken) uit de oven	€ 18,50
saus van citroen-tijm - gegrilde groenten – pommes duchesse	
Kippendijen saté	€ 17,00
ketjap-pindasaus - kroepoek – atjar	
Spaghetti vongole	€ 18,00
Italiaanse venusschelpen – witte wijn – peterselie - knoflook - citroen – rucola	
Dagschotel	€ 15,00
Keuze van de chef	

NAGERECHTEN

Tiramisu roomijs Amaretto panna cotta – chocolade macarons – koffie crème - amandel koek	€ 8,00
Mango en lychee sorbetijs compote van passievrucht-ananas-gember – schuim van sereh	€ 8,00
Chocolade-vanille vanilleroomijs - chocoladesaus – gesuikerde amandelen – slagroom	€ 8,00
Kaasplankje Drie soorten kaas – honing – pecannoten - druiven - kletzenbrood	€ 9,00
Koffie compleet Koffie naar keuze – friandises - chocolade bonbon - Haenen likeurtje	€ 7,00