

TAFELN BIJ DE HAENEN



BROODJES

Keuze uit waldkorn bol | baguette | boeren bruinbrood of maisbrood

Duo van geitenkaas	9.50
Bettine geitenkaas grietje uit Ouddorp kruidensla walnoot port bes balsamico-appelstroopdressing	
Half om de Haenen	9.50
Zalm & roomkaas carpaccio & oude kaas bijpassende garnituren	
Sandwich traditioneel	9.50
Gerookte kalkoen remouladesaus bacon ei tomaat komkommer sla	
Twee Bourgondische vleeskroketten	9.75
Mosterd gemengde salade	
Twee ambachtelijke garnalenkroketten	12.50
Remouladesaus gemengde salade	

12 uurtje de Haenen vlees	11.50
Pompoensoep omelet champignons op maisbrood vleeskroket op boeren bruinbrood	
12 uurtje de Haenen vis	12.50
Vissoep omelet gerookte zalm op maisbrood garnalenkroket op boeren bruinbrood	
Uitsmijter	9.00
(Boeren bruinbrood of maisbrood) Kaas slagers achterham	
Tosti klassiek	6.00
(Wit- of waldkorn) Ham kaas tostisau	
Tosti Hawaiï	6.50
(Wit- of waldkorn) Ham kaas ananas tostisau	



SALADES

Salade vis	14.50
Gerookte zalm gemarineerde gamba's Hollandse garnalen forel rode ui kappertjes tuinkruiden-look saus	
Salade oosterse runderhaaspuntjes	14.50
Kastanje champignons bosui zoete paprika ketjap-sesamsaus	
Salade gewokte vegetarische kip	14.50
Cherry tomaat prei paddenstoelen chili-limoenmayonaise	

VOORGERECHTEN

Gerookte Zalmbonbon	12.50
Zeevruchten limoen hangop kruidensla kroepoek van zeewier Granny Smith bieslook dressing	
Carpaccio van rund	12.50
Oude kaas crumble beukenzwammen paddenstoelen crème pijnboompitten truffelmayonaise	
Geitenkaas & rode biet	12.50
Geitenkaas crème grietje uit Ouddorp tinten van biet walnoot mayonaise met biet en mosterd	
Vissoep	7.50
Rijkelijk gevulde vissoep	
Bloemkoolsoep	6.50
Peterselie crème vadouvan appel serranoham	

HOOFDGERECHTEN

Snoekbaars & Gamba	19.50
Seizoensgroenten rucola puree garnalenjus pastinaak crème	
Runderbiefstuk	19.50
Seizoensgroenten aardappel preistampotje gerookte knoflook en laurierjus zoete aardappel crème	
Kipsaté	17.50
Ketjap- pindasaus cassave kroepoek atjar komkommer	
Pappardelle	17.50
Grana padano groene asperges paddenstoelen truffel	

NAGERECHTEN

Warm chocolade taartje	8.50
Yoghurt-witte chocolade crème zeezout-karamel ijs crumble van noten	
Dessert de Haenen	8.50
Proeverij van het lekkerste wat de Haenen te bieden heeft	
Kaasplankje	9.50
Vijf soorten kaas noten chutney vijgenbrood	
Koffie compleet	7.50
Koffie 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 € 22.50

VOEDSELALLERGIE? Vraag aan de bediening naar onze allergenen kaart

WINTERSE GEZELLIGHEID BIJ DE HAENEN



BORRELPLANK DE HAENEN

VOOR
€15,00

- 4 stuks bittergarnituur
- 4 stuks bitterballen
- gemarineerde gamba's
- kaas
- Fuet (Spaanse gedroogde worst)
- mosterd en mayonaise

BORRELPLANK DE HAENEN XL

VOOR
€23,00

- 4 stuks bittergarnituur
- 4 stuks bitterballen
- 4 stuks garnalen kroketjes
- gemarineerde gamba's
- gemarineerde olijven
- kaas
- Fuet (Spaans gedroogde worst)
- mosterd, mayonaise en remoulade

Mandje brood met
verschillende smeersels 5.75

Bourgondische
bitterballen (8 stuks) 7.75

Gemengd bittergarnituur (8 stuks) 5.50

Vegetarische bitterballen (8 stuks) 6.50

Vlammetjes (8 stuks) 6.00

Kaassoufflés (8 stuks) 5.00

Kipnuggets (8 stuks) 7.50

Mini frikandellen met
speciaalsaus (10 stuks) 5.75

Garnalen kroketjes met
kruidige knoflookmayonaise (8 stuks) 11.00

Portie belegen kaas (150 gr.) 4.50

Portie olijven (50 gr.) 4.00

Plankje dun gesneden
Spaanse fuet (75gr.) 5.00

CULINAIR KERSTMENU 2021

Vanaf 20 december t/m 23 december kunt u dit heerlijke menu bestellen in de brasserie. Het is ook mogelijk het menu als take away te bestellen.

3 gangen menu 29.50
(voor-, hoofd- en nagerecht)

4 gangen menu 34.50
(voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht)

5 gangen menu 39.50
(voor-, tussen-, hoofd-, nagerecht en koffie garnituur)

VOORGERECHT

Huis gemarineerde zalm

Hollandse garnalen | dille crème fraîche
mousse | kruidensla | kwartelei | foreleitjes

of

Eendenpaté

Rillette | port bessen | pistache crumble
kruidensla | krokant van peperkoek

TUSSENGERECHT

Bisque van strandkrab & langoustine

Rivierkreeftjes | spaghetti van prei
peterselie crème | cognac

of

Wildbouillon

Pulled wildzwijn | paddenstoelen
bieslookroom | Jägermeister

HOOFDGERECHT

Zeeduivel & Gamba

Saffraan saus | pastinaak crème
seizoengroenten | gegrilde limoen
aardappelkaantjes

of

Hertenbiefstuk

Wildjus | knolselderij-hazelnoot crème
stoofpeer | vergeten groenten
zuurkoolstampotje

DESSERT

Champagne cheesecake

Tonkabonen | panna cotta | gevulde
chocoladeparels | mandarijnenbavarois
sponscake yoghurt crumble

of

5 soorten kaas

Kletzenbrood | noten | chutney
rode bieten mosterd

KOFFIE GARNITUUR

Chocolade bonbons, friandises & Haenen likeurtje

WIJNEN VAN DE MAAND

Ligot Martin | Frankrijk, Auvergne-Rhône-Alpes
Gamay (licht mousserende rosé wijn)

Durero Crianza | Spanje, La Mancha | Tempranillo

Valpolicella Ripasso | Italië, Veneto | Corvina,
Corvinone Rondinella, Molinara



GLAS FLES

4.90 24.50

4.50 21.50

6.00 29.50

VOEDSELALLERGIE?

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een product? Vraag de allergenen kaart bij een medewerker.

Wij helpen u graag!