

LUNCHEN EN BORRELEN BIJ DE HAENEN

LUNCHKAART

11:30 – 17:00

BROODJES Keuze uit waldkorn bol | baguette | boeren bruinbrood of maisbrood

Corsendonk kaas 10.00
Walnoten | vijgen compote | rucola

Rundercarpaccio 11.50
Truffel crème | pijnboompitten
Parmezaanse kaas | rucola | kaaskrokant

Sandwich traditioneel 10.00
Gerookte kalkoen | remouladesaus
bacon | ei | tomaat | komkommer | sla

Sandwich zalm 11.00
Gerookte zalm | kerrie-dragon saus | 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 11.00
Tomatensoep | 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 5.50
(Wit- of waldkorn)
Ham | kaas | tostisau

Tosti Hawaiï 6.00
(Wit- of waldkorn)
Ham | kaas | ananas | tostisau



SALADES

Salade vis 14.50
Gerookte zalm | gemarineerde gamba's
Hollandse garnalen | forel | rode ui
kappertjes | kerrie-dragon saus

Salade gerookte eendenborst 14.50
Komkommer | pijnboompitten | blauwe bes
Parmezaanse kaas | bosui | frambozen dressing

Salade geitenkaas 14.50
Verse geitenkaas | pruimen | walnoten
brood croutons | balsamico-honing dressing

SOEPEN

Tomatensoep 6.00
Gehaktballetjes | peterselie

Vissoep 7.50
Rijk gevulde vissoep

VOOR BIJ DE KOFFIE



Appelpunt 3.50
Appelpunt met slagroom 4.00
Worstenbrood 2.25

Appelflap 2.00
Muffin 2.50
Gevulde koek 1.50

VOOR BIJ DE BORREL

BORRELPLANK DE HAENEN

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

VOOR
€15.00

BORRELPLANK DE HAENEN XL

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

VOOR
€23.00

Mandje brood met verschillende smearsels 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

Kreeft bitterballen (8 stuks) met remoulade 11.00

Portie belegen kaas (150 gr.) 4.50

Portie olijven (50 gr.) 4.00

Plankje dun gesneden Spaanse fuet (75gr.) 5.00



DE HAENEN
DE GOLFBAAN VAN BREDA

DINEREN BIJ DE HAENEN

DINERKAART

17:00 – 21:30

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio Truffel crème pijnboompitten Parmezaanse kaas rucola kaaskrokant	11.50
Duivelse gamba's Gepelde gamba's pittige tomatensaus knoflook chili Pernod limoen	11.50
Hollandse garnalen cocktail* Cocktailsaus komkommer Romaine sla mousse van tomaat citroen	12.50
Verse geitenkaas Pruimen walnoten brood croutons balsamico-honing dressing	11.50
Mandje brood Met verschillende smeersels	5.75

HOOFDGERECHTEN

Runder bavette Gepofte knoflook saus seizoensgroenten aardappel garnituur	20.00
Botervis Beurre blanc saus seizoensgroenten zeekraal aardappel garnituur	20.00
Eendenborst Steranijs-rode port saus seizoensgroenten pompoe aardappel garnituur	20.00
Kippendijen saté Ketjap-pindasaus kroepoek atjar komkommer	17.50
Ravioli ricotta & spinazie Salie-tomaten roomsaus pijnboompitten rucola Parmezaanse kaas	17.50

NAGERECHTEN

Tiramisu crème Koffie roomijs lange vingers meringue mokka chocolade garnituur	8.50
Frambozen compote Cheesecake yoghurt roomijs pistache witte chocolade saus	8.50
Kaasplankje Vier soorten kaas vijgen compote walnoten druiven kletzenbrood	9.00
Koffie compleet Koffie naar keuze friandise chocolade bonbon Haenen likeurtje	7.50

STEL ZELF UW DRIE-GANGEN DINER SAMEN

Kies een voor-, hoofd- en nagerecht van onze à la carte kaart voor € 33.00

* Supplement € 1.00 op menuprijs

SALADES

Salade vis Gerookte zalm gemarineerde gamba's Hollandse garnalen forel rode ui kappertjes kerrie-dragon saus	14.50
Salade gerookte eendenborst Komkommer pijnboompitten blauwe bes Parmezaanse kaas bosui frambozen dressing	14.50
Salade geitenkaas Verse geitenkaas pruimen walnoten brood croutons balsamico-honing dressing	14.50

WIJNEN VAN DE MAAND

	GLAS	FLES
M de Madrague Rosé 2020 Provence Grenache Noir, Cinsault en Syrah	5.00	26.50
Ardeche Louis Latour Coteaux de l'Ardèche Chardonnay	4.50	24.50
Louis Latour Domaine de Valmoissine Coteaux du Verdon Pinot Noir	5.00	26.50

