DINER
DE HAENEN

Soepen

PASTINAAK 8.50
Rode appel | gerookte kip | kerrieroom | peterselie olie

BOSPADDENSTOELEN 8.50
Truffelroom | bieslookolie | hazelnoot | bacon

BISQUE 12.50
Zeevruchten | cognacroom | dille olie

Salades

GEGRILDE KIP 17.50
Little gem | bacon | Parmezaanse kaas | gekookt ei
caesardressing | ansjovis | croutons

VISSERMAN 21.50
Gerookte zalm | gerookte forel | gerookte makreel
scampi | kerriemayonaise

BLAUWE KLAVER 14.50
Krentenbrood | stoofpeer | walnoot | rode appel

OOSTERSE BIEFSTUK SALADE 22.50
Gemengde sla | zoetzure komkommer | rode ui
zoete paprika | cashewnoten

Friet i.p.v. brood is een meerprijs van € 2.50

DINER
DE HAENEN

Voorgerechten

GEMARINEERDE ZALM — 14.50

Rode biet | Hollandse garnalen | mierikswortel | bergamot | mosterd kaviaar

COQUILLE — 19.50

Pata negra | bloemkool | hazelnoot | beurre noisette | langoustinemayonaise

OESTERS — *Per stuk*

Naturel | rode wijn azijn | sjalot — 3.50

Aziatisch | oosterse dressing | wasabimaynonaise — 4.00

OOSTERSE BUIKSPEK — 12.50

Appelstroop | ingelegde groenten | groene appel | sojaparels | kletskop

RUNDERCARPACCIO — 14.50

Pijnboompitten | Grana Padano | rucola
zongedroogde tomaat | truffelmayonaise

WILDZWIJNHAM — 14.50

Cranberry gel | beukenzwam | vijg | peperkoek | kruidensla

CANNELLONI VAN RICOTTA & FLESPOMPOEN — 12.50

Kastanje | zoete aardappel | sinaasappel | paddenstoel | bieslookolie

DINER
DE HAENEN

Hoofdgerechten

PIETERMAN — 24.50
Witte wijn saus | seizoensgroenten | kruidenolie

NOORDZEETONG — 37.50
Gegrilde citroen | remoulade saus | gemengde sla

GESMOORDE VARKENSWANG — 23.50
Egmonds abdijbock | stoofpeer | aardappelpuree

HERTENBIEFSTUK — 28.50
Rode port - preiselbeerensaus | stamppot van spruitjes | witlof

TOURNEDOS — 34.50
Pepersaus | seizoensgroenten | roseval

TAGLIATELLE — 21.50
Blauwe kaas roomsaus | spruit | paddenstoel | stoofpeer

SATÉ VAN KIPPENDIJEN — 21.50
Ketjap-pindasaus | atjar | gebakken uitjes
cassave kroepoek | brood of frietjes

WEEKSPECIAL — 19.50
Vraag naar onze wekelijkse wisselende special

DINER
DE HAENEN

Nagerechten

DAME BLANCHE — 10.00
Vanille ijs | warme chocoladesaus | geslagen room

PROEF DE HERFST — 11.00
Mandarijn cheesecake | stoofpeer | vanille ijs | kaneel panna cotta

PURE VERLEIDING — 11.00
Pure chocolade mouse met koffie | wit chocolade ijs met pistache
brownie met bailey's

KAASBORDJE — 14.50
5 soorten kaas | sinaasappelmarmelade | amandelen