
DINER

DE HAENEN

Voorgerechten

TARTAAR VAN TONIJN

14.50

Yuzu parels | wasabi mayonaise
sesamkletskep | kumquat

SCAMPI

14.50

Venkel | bleekselderij | schaaldierenjus
saffraan olie | tuinkruiden crème | inktvis kroepoek

STEAK TARTAAR

14.50

Kwartelei | Amsterdamse ui
piccalilly crème | radijs

GEBRADEN KALF

14.50

Mosterd cremeux | chorizo crumble
passievrucht mayonaise | beukenzwammetjes

CARPACCIO VAN RODE BIET

12.50

Geitenkaas crème | Grietje uit Ouddorp
gemengde noten | balsamico

Dinerkaart: vanaf 17:00 uur

DINER

DE HAENEN

Hoofdgerechten

DORADE

24.50

Witte wijnsaus | spinazie
oesterzwam | wortel crème

ROODBAARS

22.50

Goed gevulde olijfolie | saffraan risotto met venkel
groene groentes

LAMSFILET

26.50

Groene groentes | bloedsinaasappelsaus
geroosterde amandelen | basilicumolie

STEAK DE HAENEN

26.50

Peperroomsaus of rode wijnsaus
seizoensgroenten | zoete aardappel crème

TORTELLONE PARMESAN

19.50

Gegrilde groenten | kruidige tomatensaus
rucola | pittenmix

SATÉ VAN KIPPENDIJEN

21.50

Ketjap-pindasaus | atjar | gebakken uitjes
cassave kroepoek | brood of frietjes

WEEKSPECIAL

19.50

Vraag naar onze wekelijkse wisselende special

Dinerkaart: vanaf 17:00 uur

DINER

DE HAENEN

Nagerechten

MANGO CHEESECAKE

10.00

Crèmeux van tropisch fruit | vanille panna cotta
limoen ijs

HUISGEMAAKTE TIRAMISU

10.00

Mascarpone | lange vingers | Amaretto
gezout karamel ijs

DAME BLANCHE

10.00

Vanille ijs | warme chocoladesaus | geslagenroom

KAASPLANKJE

14.50

5 soorten kaas | sinaasappelmarmelade

Dinerkaart: vanaf 17:00 uur