



Allergenen kaart

Augustus - september
2024



DE HAENEN
DÉ GOLFBAAN VAN BREDA

BROOD SOORTEN

Robuust wit brood



Robuust mais brood



Robuust bruin brood



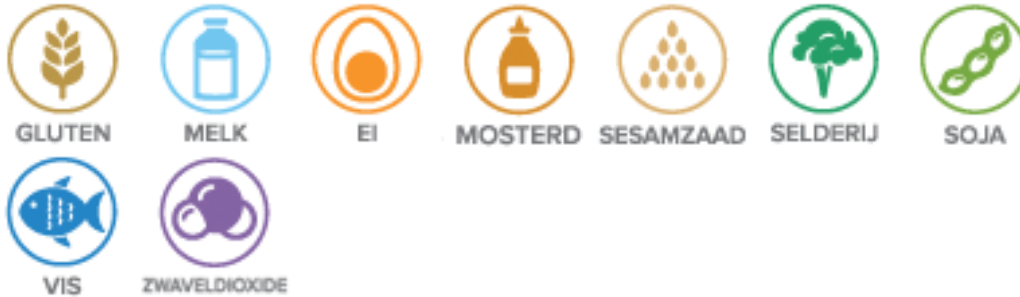
Lunchen

Lunchplank De Haenen

€ 14.50

Brood | serrano ham | eiersalade | broodje bitterbal | tonijnsalade

Brie | seizoensoep | smersels



Haentje piri piri

€ 12.50

Flat bread | pikant gebakken kip | zoete paprika | rode ui | cherry tomaat



Uitsmijter

€ 11.00

Brood naar keuze | drie spiegeleieren | slagersachterham | kaas



Italiaanse toaster

€ 11.00

Focaccia | mozzarella | pomodori tomaat | basilicum | salsa



Twee bourgondische vleeskroketen

€ 12.50

Brood naar keuze | mosterd | gemengde sla



GLUTEN



MELK



MOSTERD



SELDERIJ



SESAMZAAD



EI



ZWAVELDIOXIDE

Broodje vitello

€ 11.00

Brood naar keuze | kalfsgebraad | tonijnsalade | dragon aioli | granaatappel



GLUTEN



MELK



MOSTERD



SESAMZAAD



SOJA



VIS

Frietje pulled pork

€ 10.50

Jalapeño | cheddar cheese | bbq saus



GLUTEN



MELK



MOSTERD

Ambachtelijke tosti

€ 8.00

Brood naar keuze | slagersachterham | kaas | tostisaus



EI



GLUTEN



MELK



MOSTERD



SESAMZAAD



SOJA

Poké bowl

€ 16.50

Krokante scampi's | rijst | mango | wakame | edamame | rode ui | komkommer



EI



GLUTEN



NOTEN



SESAMZAAD



SOJA



SCHAALDIEREN

Salades

Salade Niçoise

€ 16.50

Geschroeide tonijn | haricots verts | rode ui | olijven |
gekookt ei | gerookte olijfolie



EI



MOSTERD



VIS

Salade Carpaccio

€ 14.50

Gepofte cherry tomaat | pijnboompitten | Grana Padano | truffelmayonaise



GLUTEN



MELK



NOTEN



LUPINE



EI

Salade Caesar

€ 14.50

Little gem | gegrilde kip | bacon | gekookt ei | ansjovis |
Grana Padano | crutons



GLUTEN



MELK



VIS



MOSTERD



EI

Salade Geitenkaas

€ 14.50

Zachte geitenkaas | bosbes | appel | walnoot | honing-mosterddressing



MELK



NOTEN



ZWAVELDIOXIDE



MOSTERD

Golf Favorieten

Saté van kippendijen

€ 19.50

Ketjap-pindasaus | cassave chips | gado gado | atjar | friet



GLUTEN



MELK



EI



MOSTERD



PINDA'S



NOTEN



SOJA



SESAMZAAD

Hamburger de luxe

€19.50

Bun | Pata Negra | emmentaler | tomatensalsa | zoet zure sjalot | cocktailsaus | friet



GLUTEN



MELK



SESAMZAAD



SOJA



SELDERIJ



ZWAVELDIOXIDE



VIS



NOTEN



MOSTERD



LUPINE



EI

Dinerkaart

Voorgerechten

Huisgemarineerde zalm

€ 14.50

Avocado crème | appel-bleekselderij gel | blue skin radijs | zoet zure komkommer



Coppa di Parma

€ 12.50

Feta | gemarineerde watermeloen | pistache balsamico



Rundercarpaccio

€ 14.50

Grana Padano | pijnboompitten | rucola | truffelmayonaise



Tartaar van gegrilde paprika

€10.50

Gebrande mais | amandel tapenade



Gewokte Thaise kokkels

€ 12.50

Zoete paprika | bosui | sereh | rode peper | koriander



GLUTEN



EI



MELK



VIS



WEEKDIEREN



SCHAALDIEREN



SOJA



SELDERIJ

Soepen

Noordzee vissoep

€ 9.50

Mosselen | kokkels | limoenolie



MELK



SELDERIJ



VIS



WEEKDIEREN



SCHAALDIEREN



ZWAVELDIOXIDE

Zoete aardappelsoep

€ 8.00

Crispy Grana padano | kervelroom



EI



MELK



GLUTEN



SELDERIJ

Courgettesoep

€ 5.5

Serrano ham | crutons



MELK



EI



GLUTEN



SELDERIJ

Hoofdgerechten

Sliptong

€ 28.50

Gegilde citroen | remouladesaus | zeegroenten | saffraan kroepoek



VIS



EI



GLUTEN



MOSTERD



MELK

Dorade & Scampi

€ 24.50

Beurre blanc saus | groene groenten | bospeen | kruidenpuree



VIS



SCHAALDIEREN



GLUTEN



MELK



EI



ZWAVELDIOXIDE

Zuid Amerikaanse rumpsteak

€ 24.50

Cafe beurre de Paris saus | seizoensgroenten | hasselback



MOSTERD



ZWAVELDIOXIDE



SELDERIJ



MELK



GLUTEN

Eendenborstfilet

€ 24.50

Liefmans saus | kriecken | bimi | sugar snaps | aardappelmousseline



GLUTEN



MELK



SELDERIJ

Ravioli

€ 19.50

Spinazie | ricotta | oesterzwam | roomsaus | rucola | pijnboompitten



GLUTEN



SOJA



MELK



EI



NOTEN



SELDERIJ



WEEKDIEREN



VIS

Chef's special

Tournedos

€34.50

Chimichurri | gegrilde mais | obulato | gerookte zoete aardappelpuree



SELDERIJ



ZWAVELDIOXIDE



SOJA



GLUTEN

Nagerechten

The new Eton Mess

€9.00

Zwitserse room | bosbes | yoghurt panna cotta | bramen parfait



Sao Thomé chocolade

€9.00

Ganache taartje | duindoornbes | gezoute karamelijns | mascarpone mousse



Piña Colada

€ 9.00

Ananas cremeux | kokos espuma | mango ijs | rum gel



Kaasplank van eigen bodem

€12.50

5 soorten kaas | bramen jam | gemengde noten



VOOR BIJ DE KOFFIE

Appelpunt



EI



GLUTEN



MELK

Appelpunt met slagroom



EI



GLUTEN



MELK

Worstenbrood



EI



GLUTEN



MELK



MOSTERD



SOJA

Appelflap



GLUTEN

Muffin



EI



MELK



GLUTEN



SOJA

Gevulde koek



EI



GLUTEN



MELK



NOTEN



SOJA

VOOR BIJ DE BORREL

Bourgondische bitterballen



GLUTEN



MELK



SELDERIJ



MOSTERD

Gemengd bittergarnituur



EI



GLUTEN



MELK



MOSTERD



SELDERIJ

Vegetarische bittergarnituur



EI



GLUTEN



MELK



MOSTERD



SELDERIJ

Vlammetjes



GLUTEN

Mix van jonge en oude kaastengels



GLUTEN



MELK



EI



MOSTERD

Calamarisringen



GLUTEN



EI



MOSTERD



WEEKDIEREN

Kipnuggets



GLUTEN



MELK



SELDERIJ



EI



MOSTERD

Mini frikandellen met speciaalsaus



Portie overjarige kaas



Portie olijven

X

Plankje dun gesneden spaanse fuet

X

Borrelplank de Haenen



Borrelplank de Haenen XL



Nacho's de Haenen



Allergenen legenda



EI

EI



PINDA'S

PINDA'S



SESAMZAAD

SESAMZAAD



VIS

VIS



GLUTEN

GLUTEN



WEEKDIEREN

WEEKDIEREN



SOJA

SOJA



LUPINE

LUPINE



SCHAALDIEREN

SCHAALDIEREN



MELK

MELK



MOSTERD

MOSTERD



ZWAVELDIOXIDE

ZWAVELDIOXIDE



NOTEN

NOTEN



SELDERIJ

SELDERIJ



GEEN ALLERGENEN