DINER
DE HAENEN

Soepen

PASTINAAK — 8.50
Rode appel | gerookte kip | kerrieroom | peterselie olie
Gluten - melk - selderij - ei

BOSPADDENSTOELEN — 8.50
Truffelroom | bieslookolie | hazelnoot | bacon
Gluten - melk - ei - noten - selderij - noot

BISQUE — 12.50
Zeevruchten | cognacroom | dille olie
Gluten - melk - ei - selderij - sulfiet - vis - schaaldieren - schelpdieren

Salades

GEGRILDE KIP — 17.50
Little gem | bacon | Parmezaanse kaas | gekookt ei
caesardressing | ansjovis | croutons
Gluten - mosterd - ei - selderij - melk

VISSERMAN — 19.50
Gerookte zalm | gerookte forel | gerookte makreel
scampi | kerriemayonaise
Gluten - vis - schaaldieren - soja - mosterd - ei - melk

BLAUWE KLAVER — 14.50
Krentenbrood | stoofpeer | walnoot | rode appel
Gluten - melk - sulfiet - noot - pinda - ei - selderij

OOSTERSE BIEFSTUK SALADE — 22.50
Gemengde sla | zoetzure komkommer | rode ui
zoete paprika | cashewnoten
Gluten - ei - melk - soja - sesam - pinda - noot

DINER
DE HAENEN

Voorgerechten

GEMARINEERDE ZALM — 14.50

Rode biet | Hollandse garnalen | mierikswortel | bergamot
Gluten - melk - ei - mosterd

COQUILLE — 19.50

Pata negra | bloemkool | hazelnoot | beure noisette | langoustinemayonaise
Schaaldieren - schelpdieren - melk - noten - vis - ei - mosterd - selderij - gluten

OESTERS — *Per stuk*

Naturel | rode wijn azijn | sjalot — 3.50
Schelpdieren - sulfiet - gluten

Aziatisch | oosterse dressing | wasabimaynonaise — 4.00
Schelpdieren - soja - sesam - mosterd - selderij - gluten

OOSTERSE BUIKSPEK — 12.50

Appelstroop | ingelegde groenten | groene appel | sojaparel | kletskop
Gluten - soja - sesam - melk - ei - mosterd

RUNDERCARPACCIO — 14.50

Pijnboompitten | Grana Padano | rucola | zongedroogde tomaat | truffelmayonaise
Gluten - melk - ei - selderij - mosterd

WILDZWIJNHAM — 14.50

Cranberry gel | paddenstoel | vijg | peperkoek | kruidensla
Gluten - melk - selderij - ei - sulfiet

CANELLONI VAN RICOTTA & FLESPOMPOEN — 12.50

Kastanje | zoete aardappel | sinaasappel | beukenzwam | bieslookolie
Gluten - melk - ei - noten - pinda - selderij

DINER
DE HAENEN

Hoofdgerechten

PIETERMAN — 24.50
Witte wijn saus | seizoensgroenten | kruidenolie
Gluten - melk - ei - mosterd - selderij - vis

NOORDZEETONG — 37.50
Gegrilde citroen | remoulade saus | gemengde sla
Gluten - melk - ei - mosterd - selderij

GESMOORDE VARKENSWANG — 23.50
Egmonds abdijbock | stoofpeer | puree
Gluten - ei - melk - mosterd - sulfiet - selderij

HERTENBIEFSTUK — 28.50
Rode port - preiselbeerensaus | stamppot van spruitjes | witlof
Gluten - ei - melk - mosterd - sulfiet - selderij

TOURNEDOS — 34.50
Pepersaus | seizoensgroenten | hasselback
Gluten - ei - melk - mosterd - sulfiet - selderij

TAGLIATELLE — 21.50
Blauwe kaas roomsaus | spruit | paddenstoel | stoofpeer
Gluten - melk - ei - selderij - sulfiet

SATÉ VAN KIPPENDIJEN — 21.50
Ketjap-pindasaus | atjar | gebakken uitjes
cassave kroepoek | brood of frietjes
Gluten - pinda - noot - sesam - soja - mosterd - selderij - ei - melk

WEEKSPECIAL — 21.50
Vraag naar onze wekelijkse wisselende special

DINER
DE HAENEN

Nagerechten

DAME BLANCHE — 10.00

Vanille ijs | warme chocoladesaus | geslagen room
Melk - ei

PROEF DE HERFST — 11.00

Mandarijn cheesecake | stoofpeer | vanille ijs | kaneel panna cotta
Gluten - melk - ei - noten

PURE VERLEIDING — 11.00

Pure chocolade mouse met koffie | wit chocolade ijs met pistache
brownie met bailey's
Gluten - melk - ei - sulfiet - noten

KAASBORDJE — 14.50

5 soorten kaas | sinaasappelmarmelade | amandelen
Gluten - melk - ei - sulfiet - noten - pinda