

LUNCHEN

BIJ DE HAENEN

12 uurtje vis

Bisque | kroket van Noordzeegarnalen
omelet zalm en bosui

18.50

12 uurtje vlees

Seizoenssoep | rundvleeskroket van de
Bourgondiër | omelet ham en kaas

15.50

12 uurtje vegetarisch

Seizoenssoep | kaaskroket | omelet
kastanje champignon en truffel

15.50

Sandwich avocado

Brioche | avocadocrème | gepocheerd ei
tomaat | crispy chili olie

Met gerookte geplukte zalm € 4.50

12.50

Huisgerookte geplukte zalm 14.50

Brood naar keuze | zoetzure komkommer
kruidensla | bosui | kimchi mayonaise | hoisinsaus

Brie uit de oven

Brood naar keuze | appelcompote
walnoot | appelstroop | honing

11.50

Ambachtelijke tosti

Brood naar keuze | slagersachterham
kaas | tostisaus | gemengde sla

8.50

Uitsmijter

Brood naar keuze | drie spiegeleieren
slagersachterham of kaas

Met ham en kaas € 1.00

Met spek € 1.00

13.50

Carpaccio van rund

Brood naar keuze | Grana Padano | pittenmix
Sud 'n Sol tomaten | rucola | pestomayonaise

14.50

Twee Bourgondische vleeskroketten

Brood naar keuze | mosterd | gemengde sla

14.50

Aziatisch biefstuk

Brood naar keuze | Oosterse groenten
rode ui | cashewnoten

22.50

Saté van kippendijen

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

21.50



DE HAENEN



LUNCHEN

BIJ DE HAENEN

Salades

Krokante kip 16.50

Mango | rode ui | blauwe bes | hoisin
kimchi mayonaise | sesam

Vissalade 19.50

Huisgerookte geplukte zalm | makreel | forel
scampi | cherrytomaat | komkommer
kappertjes | kerrie mayonaise

Geitenkaas uit de oven 16.50

Gemengde sla | spekjes | groene appel
walnoot | port rozijnen | krentenbrood
geheime dressing van de chef

Soepen

Goed gevulde vissoep 12.50

Witvis | rivierkreeft | Hollandse garnalen
venkel | bleekselderij | cognacroom

Pastinaaksoep 8.50

Rode appel | gerookte kip | bosui
peterselie olie | kerrieroom

Mosterdsoep 8.50

Crunchy spekjes | prei
aardappelkaantjes | bieslookroom

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



DINEREN

BIJ DE HAENEN

Voorgerechten

Tartaar van witvis

Bleekselderij | venkel | panna cotta van
langoustine | dille crème

14.50

Seizoenssoep

Bijpassende garnituur

8.50

Carpaccio

Zongedroogde tomaat | Grana Padano
pijnboompitten | pesto mayonaise | rucola

14.50

Rode biet

Geitenkaas | pittenmix | balsamico
stroop soldaatjes van krentenbrood

11.50



DE HAENEN



DINEREN

BIJ DE HAENEN

Hoofdgerechten

Aziatische zalm

Oosterse groenten | noedels
bosui | cashewnoten

24.50

Saté van kippendijen

Ketjap-pindasaus | atjar | cassave kroepoek
gebakken uitjes

21.50

Rundersteak

Rode wijnsaus | seizoensgroenten
hasselback-aardappel

26.50

Tortelloni

Ricotta & spinazie | oesterzwam
kastanjechampignon | rucola | Grana Padano

19.50



DINEREN

BIJ DE HAENEN

Nagerechten

Proeverij De Haenen

Selectie van zoetigheden van het seizoen

10.00

Dame blanche

Vanille ijs | chocoladesaus

9.00

Kaasbordje

4 soorten kaas | sinaasappelmarmelade
gemengde noten | vijgenbrood

14.50

Voor bij de koffie

Appelpunt Dudok

4.75

Appelflap

3.75

Worstenbrood

3.75

Muffin

3.75



BORRELEN

BIJ DE HAENEN

Voor bij de borrel

Bourgondische bitterballen (6 stuks)	8.50	Kipnuggets	6.50
Gemengd bittergarnituur (10 stuks)	10.50	Mini frikandellen	6.50
Vegetarische bitterballen	9.50	Overjarige kaas	7.50
Mini Mexicano's met satésaus (6 stuks)	8.50	Brood met smeersels	6.50
Mix van jonge en oude kaastengels (6 stuks)	8.50		

Plateau de Haenen 25.00

Scampi
Parmaham | salami
Overjarige kaas
Bitterballen | frikandellen
Loaded fries | parmezaan | truffelmayonaise