

LUNCHEN

BIJ DE HAENEN

12 uurtje vis Noordzeevissoep garnalenkroket omelet gerookte zalm en lente ui	17.50	Smashed avocado Getoast brood naar keuze avocado gepoecheerd ei crispy chili olie cherrytomaat	10.50
12 uurtje vlees Seizoenssoep Bourgondische vleeskroket omelet spek	13.50	Pittig haentje Piri piri rode ui zoete paprika oesterzwam sriracha mayonaise	11.50
Ambachtelijke tosti Brood naar keuze slagersachterham kaas tostisaus	8.50	Uitsmijter Brood naar keuze drie spiegeleieren slagersachterham kaas	11.50
Tosti hole 19 Brioche geitenkaascrème tomaat pesto pijnboompit kruidensla	10.50	Twee Bourgondische vleeskroketten Brood naar keuze mosterd gemengde sla	12.50
Frietje rendang Rundvlees gebakken uitje limoenmayonaise	11.50	Saté van kippendijen Ketjap-pindasaus cassave chips gemengde sla friet	19.50



DE HAENEN

LUNCHEN

BIJ DE HAENEN

Salades

Gegrilde kip 15.50

Little gem | Parmezaanse kaas | gekookt ei
caesar dressing | ansjovis | croutons

Visserman 16.50

Gerookte zalm | gerookte forel
gerookte makreel | scampi | kerriemayonaise

Lauwwarme geitenkaas 14.50

Brioche | bosbes | appel | walnoot
balsamico

Soepen

Courgette 8.50

Gerookte zalm | lente ui | muntolie

Aardappel 8.50

Prei | truffelroom | spekjes

Soepen ook vegetarisch verkrijgbaar

Friet i.p.v. brood is een meerprijs van €1,50



DE HAENEN

DINEREN

BIJ DE HAENEN

Voorgerechten

Tartaar van tonijn Krokante scampi wasabimayonaise sesamkletskep komkommer yuzu parels	14.50	Sint Jacobsschelpen "clearwater" Bloemkool beurre noisette Parmaham zeekraal kerrie crème	14.50
Lamsham Brioche cherry tomaat kumquat pistache Citroentijm mayonaise	12.50	Geitenkaas en rode biet Cremeux van rode biet macaron geitenkaas gedroogde framboos	12.50
Gebrand rund Tomasu soja beukenzwam piccalilly crème Parmezaan krokant Amsterdamse ui	13.50		

Wijn & bier van de maand

	Glas	Fles
Ardèche <i>Prettig vol, soepel en fruitig met een elegante afdronk.</i>	6.50	32.50
Campillo rouge Zacht en fruitig, met soepele tannines en een lange, verfijnde afdronk.	8.00	39.50
Teterings blond 75cl Een speciaal blond bier, gebrouwen ter ere van 750 jaar Teteringen.		15.00



DE HAENEN

DINEREN

BIJ DE HAENEN

Hoofdgerechten

Rugfilet van skrei Gebrande mosterdsaus dragonolie seizoensgroenten gegrilde limoen	24.50	Kalfs ribeye Parmaham crème van Parmezaan marsalasaus aardappeltaart	24.50
Zwarte heilbot Saus van spinazie en gepofte knoflook sepia kroepoek bospeen crème	23.50	Lamsfilet Voorjaarsgroenten rode port-muntsaus pastinaakcrème	25.50
Bucatini Burrata gegrilde groenten kruidige tomatensaus pijnboompitten	19.50	Weekspecial Vraag naar onze wekelijks wisselende special	19.50

De gerechten worden geserveerd met bijpassende groenten & aardappelgarnituur

DINEREN

BIJ DE HAENEN

Nagerechten

Dame blanche 2.0

Vanille ijs | panna cotta met tonkaboon
brownie | chocoladesaus

8.50

Mousse van pandanrijst

Gemarineerde ananas | lychee gel
kokos panna cotta | bloedsinaasappelijis

8.50

Voorjaarskriebels

Cremeux van passievrucht en saffraan
mangomousse | witte chocolade ijs
vanillehangop | limoen-munt gel

8.50

Kaasplankje

4 soorten kaas | sinaasappel-whiskey marmelade
vijgen amandelbrood

12.50

Voor bij de koffie

Appelpunt Dudok

4.50

Appelflap

3.00

Worstenbrood

3.00

Muffin

3.25

Gevulde koek

2.25



DE HAENEN

BORRELEN

BIJ DE HAENEN

Voor bij de borrel

Bourgondische bitterballen	9.50	Kipnuggets	6.50
Gemengd bittergarnituur	9.50	Mini frikandellen met speciaalsaus	6.50
Vegetarische bitterballen	9.50	Portie overjarige kaas	7.50
Vlammetjes	9.50	Portie olijven	4.00
Mini Mexicano's met satésaus	9.50	Dun gesneden Spaanse fuet	5.00
Mix van jonge en oude kaastengels	9.50	Brood met smeersels (voor 2 personen)	6.50

Proeverij plateau de Haenen

Scampi

Parmaham | salami

Overjarige kaas

Bitterballen | frikandellen

Loaded fries | parmezaan | truffelmayonaise

25.00

Loaded nachos

Tortilla chips

Jalapeño peper

Paprika | lente ui

Kruidig rundergehakt

Cheddar kaas

Chilisaus | crème fraîche

12.50



DE HAENEN