

LUNCHEN BIJ DE HAENEN

LUNCH GERECHTEN

12 uurtje de Haenen vis 16.50

Zeeuwse vissoep | garnalenkroket | omelet zalm remouladesaus

12 uurtje de Haenen vlees 14.00

Soep van het seizoen | rundvleeskroket van de Bourgondiër | omelet spek en paddenstoel

Twee Bourgondische vleeskroketten 11.50

Brood naar keuze | gemengde sla | mosterd

Ambachtelijke tosti 8.00

Brood naar keuze | slagers achterham | kaas tostisau

Pulled pork 12.50

Witbrood | ingelegde rode ui | coleslaw bbq saus

Noedels 16.50

Scampi | Japanse sesamsaus | oosterse groenten gebakken uitjes | kroepoek

Uitsmijter 12.50

Brood naar keuze | drie eieren slagers achterham | kaas

Brie uit de oven 11.50

Brood naar keuze | appel | honing | balsamico walnoot | framboos

Patatje stoofvlees 11.50

Spek | zilver ui | champignon | truffelmayonaise

Saté van kippendijen 18.50

Ketjap-pindasaus | cassave kroepoek | atjar witbrood



SALADES

Vissalade 17.50

Gerookte forel | rivierkreeft | garnalen | zalm scampi | kerrie crème

Bloedworst 14.50

Spekjes | appel | ingelegde rode ui | noten mosterddressing

Herfstsalade 14.50

Blauwschimmelkaas | oesterzwam kroketjes kastanje | stoofpeer

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

SOEPEN

Pompoen 7.50

Sinaasappel | beukenzwam | Ras el Hanout pistache

Paddenstoelen 7.50

Geslagen truffelroom | crispy serranoham bieslook

Zeeuwse vissoep 9.50

Vissoorten | schaal en schelpdieren | Ricard | dille



DE HAENEN

DINEREN BIJ DE HAENEN

VOORGERECHTEN

Zalmtaartje 14.50

Gemarineerde zalm | gerookte zalm | dille crème
saffraan mayonaise | kwartelei

Oosters buikspek 14.50

Scampi | Granny Smith | zoet-zure komkommer
kerrie crème | sojaparels

Rundercarpaccio 13.50

Reypenaer VSOP | pijnboompitten | rucola
grove mosterd dressing

Duo van wildzwijn 14.50

Ham | paté | zoet-zure rode kool | preiselbeeren
krokant van peperkoek

Paddenstoelen 12.50

Rode port kaas | bosui | soja | balsamico
pecannoten



DE HAENEN

DINEREN BIJ DE HAENEN

HOOFDGERECHTEN

Gepocheerde pieterman 24.50

Hollandse garnalen | crème van bospeen
seizoensgroenten | garnalensaus

Visplateau de Haenen 26.50

Roodbaars | heilbot | zalm | gamba
beurre blanc saus

Tournedos 32.50

Rode portsaus | gekarameliseerde ui
crème van knolselderij | vergeten groenten

Hertenbiefstuk 24.50

Spruitenstampot | stoofpeer | wildjus
chips van bacon

Ravioli 18.50

Spinazie | ricotta | roomsaus | pijnboompitten
oesterzwam kroketjes

Saté van kippendijen 18.50

Ketjap-pindasaus | cassave kroepoek | atjar | friet

Vraag ook naar onze wekelijks wisselende special | €17.50

– De gerechten worden geserveerd met bijpassende groenten & aardappelgarnituur –

VOEDSELALLERGIE?

Vraag aan de bediening naar
onze allergenen kaart



DE HAENEN

DINEREN BIJ DE HAENEN

NAGERECHTEN

Dame blanche

8.00

Vanille ijs | warme chocoladesaus
geslagen room | cookie crumble

Pure verleiding

8.50

Chocolademousse | panna cotta van tonkaboon
cremeux van mandarijn | witte chocolade ijs

Herfst bij de Haenen

8.50

Kaneelmousse | notenijs | appelcompote
babbelaar panna cotta

Kaasplank

12.50

5 soorten kaas | chutney | vijgen-amandelbrood



– Al ons ijs is afkomstig van Ijsboerdij Bij Snoek –

VOEDSELALLERGIE?

Vraag aan de bediening naar
onze allergenen kaart



DE HAENEN

SPECIALS BIJ DE HAENEN

WIJNEN VAN DE MAAND

	GLAS	FLES
Ardeche Louis Latour Coteaux l'Ardeche Chardonnay	5.50	27.50
Louis Latour Domaine de Valmoissine Cotaux de Verdon Pinot Noir	6.00	29.50
Abbotts & Delaunay Languedoc – Pays d'Oc Cabarnet Sauvignon	6.00	29.50



DE HAENEN