

3 -gangen keuze diner 39

3-course choice dinner

Voorgerecht:

Argentijnse garnaal | chorizo | duindoornbes | tomaat | wortel
Argentinian shrimp | chorizo | sea buckthorn berry | tomato | carrot
of / or

Ossenhaas tartaar | aioli | parmezaan | codium | ui
Tenderloin tartare | aioli | parmesan | codium | onion

Hoofdgerecht:

Zeeduivel | koolrabi | citroengras | schaaldier | spinazie
Monkfish | kohlrabi | lemongrass | crustacean | spinach
of / or

Kalf | kersen | dadel | fenegriek | aubergine | labneh
Veal | cherries | date | fenugreek | eggplant | labneh

Nagerecht:

Amandel | rood fruit | yoghurt | dragon | pistache
Almond | red fruit | yogurt | tarragon | pistachio
of / or

Vanille | gerookt ijs | beurre noisette | timut peper | bergamot
Vanilla | smoked ice cream | beurre noisette | timut pepper | bergamot
of / or

Kaas | brioche | noten | kersenstroop + €4,-
Cheese | brioche | nuts | cherry syrup + €4,-

bijpassend wijnarrangement 21

adjoining wines

Verrassingsdiner

Surprise dinner

4-gangen verrassingsdiner 48 | bijpassend wijnarrangement 28

4-courses surprise dinner | adjoining wines

5-gangen verrassingsdiner 57 | bijpassend wijnarrangement 35

5-courses surprise dinner | adjoining wines

6-gangen verrassingsdiner 66 | bijpassend wijnarrangement 42

6-courses surprise dinner | adjoining wines

voor 20.00 uur bestellen /order before 8 o'clock

7-gangen verrassingsdiner 75 | bijpassend wijnarrangement 49

7-courses surprise dinner | adjoining wines

voor 20.00 uur bestellen /order before 8 o'clock

Alle gebruikte ingrediënten kunnen allergenen bevatten. Allergieën en/of diëten op voorhand melden.
All dishes may contain allergens. Please let us know if you have any dietary wishes and/or allergies

Voorgerechten

Starters

Pompoen 12

eidooier | wilde knoflook | crosne | Ras el hanout
Pumpkin | egg yolk | wild garlic | stachys affinis | Ras el hanout

Hamachi 14

citroengras | daslook | koolrabi | lavas
Hamachi | lemongrass | wild garlic | kohlrabi | lovage

Argentijnse garnaal 14

chorizo | duindoornbes | tomaat | wortel
Argentinian shrimp | chorizo | sea buckthorn berry | tomato | carrot

Ossenhaas tartaar 14

aioli | parmezaan | codium | ui
Tenderloin tartare | aioli | parmesan | codium | onion

Extra's

Extras

Brood 7

Furikake boter | basilicum olie
bread | furikake butter | basil oil

Soep van de chef 8

bijpassende garnituren
soup of the chef | matching garnishes

Hoofdgerechten

Main courses

Agnolotti 24

paddenstoel | asperge | vadouvan
Agnolotti | mushroom | asparagus | vadouvan

Parelhoen 25

kimchi | wortel | pinda | umebosi
Guinea fowl | kimchi | carrot | peanut | umebosi

Kalf 28

kersen | dadel | fenegriek | aubergine | labneh
Veal | cherries | date | fenugreek | eggplant | labneh

Ossenhaas 29

epoisse | wilde knoflook | aubergine | sjalot
Tenderloin | epoisse | wild garlic | eggplant | shallot

Zeeduivel 27

koolrabi | citroengras | schaaldier | spinazie
Monkfish | kohlrabi | lemongrass | crustacean | spinach

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel garnituur en salade

All main courses will be served with potatoes and salad



hotel • restaurant • vergaderlocatie • terras

HAVEZATHE
Carpe Diem

Alle gebruikte ingrediënten kunnen allergenen bevatten. Allergieën en/of diëten op voorhand melden.
All dishes may contain allergens. Please let us know if you have any dietary wishes and/or allergies

Nagerechten

Desserts

Amandel 12

rood fruit | yoghurt | dragon | pistache

Almond | red fruit | yogurt | tarragon | pistachio

Vanille 12

gerookt ijs | beurre noisette | timut peper | bergamot

Vanilla | smoked ice cream | beurre noisette | timut pepper | bergamot

IJs van de Steenoven 11

ambachtelijk ijs | sorbet en room

Ice from local farm De Steenoven | Sorbet ice and ice cream

Kaas 14

brioche | noten | kersenstroop

Cheese | brioche | nuts | cherry syrup

Koffie & digestieven

Coffee & digestives

Lekker bij de kaas / good with cheese €

Duorum Ruby Port	5
Duorum Tawny	5
Duorum Tawny Late Bottled Vintage	9
Pedro Ximénez	7
Pedro Ximénez	7

Special coffee €

Irish coffee, Jameson	8
Italian coffee, Amaretto	8
Cream coffee, Baileys	8
Spanish coffee, Tia Maria / Licor 43	8
French coffee, Grand Marnier	8

Lekker bij het dessert/ good with desserts

1769 Muscat Noble Late Harvest	7
Lions de Suduiraut Sauternes	8

Cognac

Hennessy VS	7
Remy Martin VSOP	9
Remy Martin XO	19

Single Malt

Laphroaig Islay	8
Oban 14 years	9
Talisker the Distillers Edition	10
The Glenlivet Founders Reserva	7

Grappa

Grappa di Vaio Amarone	7
Dalwhinnie 15 years	8

Alle gebruikte ingrediënten kunnen allergenen bevatten. Allergieën en/of diëten op voorhand melden.
All dishes may contain allergens. Please let us know if you have any dietary wishes and/or allergies