

3 -gangen keuze diner 39

3-course choice dinner

Voorgerecht:

Coquille | komkommer | mandarijn | wasabi | avocado
Scallop | *cucumber* | *tangerine* | *wasabi* | *avocado*
of / or

Kalfstong | knolselderij | paddenstoel | mosterd | zeewier
Veal tongue | *celeriac* | *mushroom* | *mustard* | *seaweed*

Hoofdgerecht:

Schelvis | garnaal | pompoen | waterkers | tandoori
Haddock | *shrimp* | *pumpkin* | *watercress* | *tandoori*
of / or

Lam | zwarte knoflook | asperges | polenta | daslook | **eendenlever + €6,-**
Lamb | *black garlic* | *asparagus* | *polenta* | *daslook* | ***duck liver* + €6,-**

Nagerecht:

Rabarber | yoghurt | vierbloesem | verveine | grapefruit
Rhubarb | *yoghurt* | *elderflower* | *verbena* | *grapefruit*
of / or

Pandan | Nashi peer | matcha | yuzu | citrus
Pandan | *Nashi pear* | *matcha* | *yuzu* | *citrus*
of / or

Kaas | brioche | noten | chutney + €4,-
Cheese | *brioche* | *nuts* | *chutney* + €4,-

bijpassend wijnarrangement 21
adjoining wines

Verrassingsdiner

Surprise dinner

voor 19.30 uur bestellen

4-gangen verrassingsdiner 48 | bijpassend wijnarrangement 28

4-courses surprise dinner | adjoining wines

voor 19.00 uur bestellen

5-gangen verrassingsdiner 57 | bijpassend wijnarrangement 35

5-courses surprise dinner | adjoining wines

voor 18.30 uur bestellen

6-gangen verrassingsdiner 66 | bijpassend wijnarrangement 42

6-courses surprise dinner | adjoining wines

voor 18.00 uur bestellen

7-gangen verrassingsdiner 75 | bijpassend wijnarrangement 49

7-courses surprise dinner | adjoining wines

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

Coquille 14

komkommer | madarijn | wasabi | avocado

Scallop | cucumber | tangerine | wasabi | avocado

Kalfstong 14

knolselderij | paddenstoel | mosterd | zeewier

Veal tongue | celeriac | mushroom | mustard | seaweed

Extra's

Extras

Brood 7

daslook | pesto zeekraal

bread | daslook | pesto samphire

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

Lam 27

zwarte knoflook | asperges | polenta | daslook | **eendenlever + €6,-**
Lamb | black garlic | asparagus | polenta | daslook | duck liver + €6,-

Ossenhaas 28

kriel | epoisse | spitskool
Tenderloin | small potato | epoisse | oxheart cabbage

Schelvis 27

garnaal | pompoen | waterkers | tandoori
Haddock | shrimp | pumpkin | watercress | tandoori

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

Rabarber 12

yoghurt | vlierbloesem | verveine | grapefruit
Rhubarb | yogurt | elderflower | verbena | grapefruit

Pandan 12

Pandan | Nashi peer | matcha | yuzu | citrus
Pandan | Nashi pear | matcha | yuzu | citrus

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 | chutney
Cheese | *brioche | nuts | chutney*

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