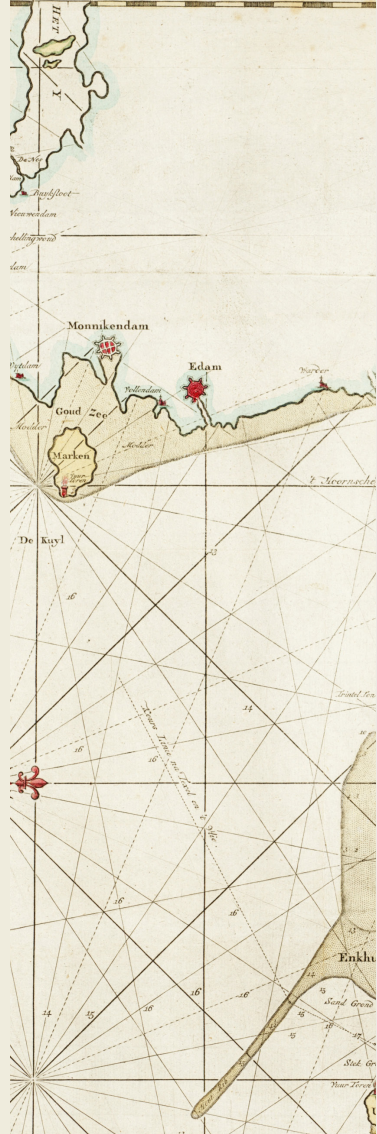


Eetcafé
'T HAVENGAT



KOFFIE / THEE

Koffie Coffee	3,00
Decafé	3,00
Espresso	3,00
Dubbele espresso	3,80
Cappuccino	3,50
Koffie verkeerd Milk coffee	3,70
Latte macchiato	3,70
Thee Tea	2,50
Verse muntthee & honing	3,70
Fresh mint tea with honey	
Warme choco Hot chocolate	3,30
Slagroom Whipped cream	0,70

GEBAK Pastries

Appelgebak Apple pie	4,00
Slagroom Whipped cream	0,70

KOFFIE SPECIAAL

Irish coffee	Irish whiskey	9,00
French coffee	Grand Marnier	9,00
Italian coffee	Amaretto	9,00
Spanish coffee	Tia Maria	9,00
Bailey's coffee	Bailey's	9,00

HIGH TEA

Alleen op reservering, vraag de bediening naar de mogelijkheden

Only on reservation, ask for the possibilities

KOUDE DRANKEN Cold drinks

Coca Cola / Zero	3,50
Sisi, Cassis, 7up, Bitter Lemon	3,50
Lipton Ice / Green, Rivella	3,50
Red Bull	4,50
Tonic	3,50
Chocomel / Fristi	3,70
Sourcy water Still or Sparkling	3,20
Tafelwater 75cl.	5,50

SMOOTHIES

Tropical	6,50
Papaya, mango and pineapple	
Energy	6,50
Strawberry, banana	
Mad Berry	6,50
Strawberry, raspberry, blackberries	

FRUITSAPPEN Fruit juice

Jus d'Orange Fresh orange juice	4,00
Appelsap Apple juice	3,70

GIN TONIC

Damrak	10,50
Hendricks	12,50
Mare	13,50

GEDISTILLEERD Liqueur

LIKEUREN

Tia Maria, Amaretto, Liqor 43	4,50
Sambuca, Limoncello	4,50
Grand Marnier, Drambuie	4,50
Baileys 5cl.	5,00

GEDISTILLEERD

Jenever	3,50
Vieux, Beerenburg,	3,50
Vodka, Rum, Tequilla	4,30
Malibu, Safari, Passoã, Kontiki	4,30
Campari, Pernod	4,30
Jägermeister, Unterberg	4,30
Havana Rum 7 years	5,50

ZUIDWIJNEN

Port, Sherry, Martini Rosso/Bianco	5,5
------------------------------------	-----

COGNAC & WHISKY

Martell V.S.O.P	7,50
Jack Daniels, Dimple	6,50



BIEREN | BEERS

BIEREN VAN DE TAP	Draft	
Budweiser	25cl.	3,20
Budweiser large	50cl.	6,00

Ask for our beer of the month

LOKAAL BIER	Brewed locally	
Uis Bier Zeebonck	6.5%	5,00

OP FLES Bottled

Radler	2,0%	5,00
Leffe Blond	6,8%	5,50
Leffe Dubbel	6,8%	6,50
Leffe tripel	8,5%	7,50
Brugse Zot Blond	6,0%	5,50
Brugse Zot Dubbel	8,5%	7,00
Corona	4,5%	5,50
Delirium strong blond	8,5%	6,50
Duvel	8,5%	5,80
Guinness	4,2%	6,50
Ijwit	6,5%	6,00
Jopen mooie nel IPA	6,5%	5,50
Karmeliet Tripel	8,0%	6,00
Rose bier	3,8%	4,50
La Chouffe	6,0%	5,50
Victoria zwaar blond	8,0%	8,00
Westmalle Dubbel	8,5%	5,50
Westmalle Tripel	9,5%	6,00

ALCOHOL ARM BIER

Low alcohol

Hertog Jan	0.0%	4,50
Radler	0.0%	4,70
Leffe blond	0.0%	5,50
Jopen non IPA	0.2%	5,50

HIGH BEER

Vijf lekkere speciaalbieren en diverse bijpassende hapjes. Perfect als gezellige borrel samen met collega's, vrienden of familie!

Five tasty craftbeers and various matching snacks. Perfect for a get-together with colleagues, friends or family!



GILDEBROOD

Volkoren brood, aioli, tapenades

7,5

OESTERS

Gillardeau | 3st.

13,5

Gillardeau | 6st.

26

MENU VAN DE CHEF

3 gangen verrassingsmenu

37,5

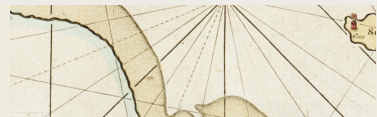
4 gangen verrassingsmenu

45,5

5 gangen verrassingsmenu

52,5

SPECIALS



VOORGERECHTEN

SOEPEN

POMODORI SOEP	6,50
Met room en Grana Padano	
BOUILLABAISSSE HAVENGAT	13,50
Kreeftenbouillon met room en div. soorten vis geserveerd met Gruyère knoflook crouton	
SOEP VAN DE DAG	dagprijs

VOORGERECHTEN

VISPALET	16,50
Gerookte zalm, gerookte paling en makreel met frisse salade en huisgemaakte cocktailsaus	
BIETEN CARPACCIO	11,50
Bieten carpaccio, geitenkaas, pecannoten, rucola, crostini	
CARPACCIO	14,50
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pecannoten, croutons, Grana Padano en slamix	
TONIJN	15,50
Nori tempura met tonijn, sriracha, krokante rijst, komkommer en avocado	
MAKREEL RILLETTE	12,50
Makreel rillette met mosterd kaviaar, oosterse dressing en sesam tuile	
PROEVERIJ	P/P 17,50
Proeverij van verschillende voorgerechten min. 2 pers	

HOOFDGERECHTEN VIS

SNOEKBAARSFILET Snoekbaarsfilet, buikspek, zuurkool, appelstroop en een saus van riesling	23,50
SCHOLFILET Gestoofd op Volendamse wijze, met rode kool stampot en butter en eek saus	24,50
ZALM Zacht gebrande zalm gemarineerd met grove mosterd en dille, met witte wijnsaus en seizoensgroenten	24,50
BOUILLABAISSE HAVENGAT XL Kreeftensoep rijkelijk geserveerd met div, soorten vis, schaal- en schelpdieren en Gruyère knoflook crouton	27,50
CATCH OF THE DAY Wisselend aanbod van de meest verse vis die er te krijgen is Vraag onze bediening	dagprijs



HOOFDGERECHTEN VLEES

STEAK

26,50

Steak met saus van stoofvlees en paddenstoelen
geserveerd met seizoensgroenten

SUPERSATÉ

18,50

Gemarineerde kippendij 250gr. aan een spies
met satesaus, cassave chips, atjar en friet

HARBOURSGATE BURGER

17,50

Homemade van 100% rund, pancetta, cheddar,
gemarineerde rode ui, tomatensalsa, aioli en friet

SPARERIBS

24,50

24 uur sous-vide gegaarde spareribs geserveerd met koolsla,
sriracha mayo, aioli en friet

PASTA

KIPDIJ IN TRUFFELSAUS

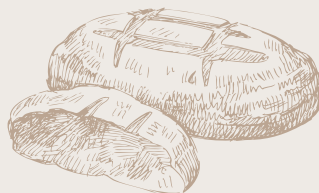
17,50

Met courgette, shiitake en funghi tortellini pasta,
Grana Padano en rucola

VEGETARISCH

Vegetarische dagschotel

16,50



DESSERTS

STICKY TOFFEE 8,50
Sticky toffee, dulce de leche en bolletje vanille ijs

TARTE TATIN 8,50
Tarte Tatin met een bolletje kaneelijs

CHOCO MOUSSE 7,50
Chocolademousse met choco crumble

PETIT GRAND DESSERT 10,50
Combinatie van zoete lekkernijen

DESSERT VAN HET MOMENT dagprijs

KINDER IJS 4,50

KOFFIE DESSERT 3,20
Koffie met wat lekkers

LUXE KOFFIE 9,00
- Irish
- Spanish
- Italian
- Baileys



SUPPLEMENTEN

Friet	4,50
Krieltjes	4,00
Gegrilde groenten	4,00
Salade	4,00
Alle sauzen	1,00

KINDERMENU'S

Geserveerd met friet en bijpassende sausjes

Kalfskroket	6,00
Frikandel	6,00
Kipnuggets	7,50
Kinderburger	7,50