

Brasserie Havenkwartier

MENU

PLAT DU JOUR..

DAGSCHOTELS VANAF 12:00 UUR

| | |
|------------------|--------------------------------|
| Maandag | Spareribs |
| Dinsdag | Schnitzel brasserie style |
| Woensdag | Biefstuk met jus |
| Donderdag | Varkenshaas champignonroomsaus |
| Vrijdag | Gegratineerde zalm |

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

17,75

BEST FORMULE MENU

Carpaccio

Le Beef Spies

(BIEFSPIES) BIJPASSEND GARNITUUR

Dame blanche

35,00

Croquetten

(2 stuks geserveerd met brood en een side salad)

| | |
|------------------------------|--------------|
| Kalfs | 9,50 |
| Kaas | 9,50 |
| Stellendamse garnalen | 11,00 |

Tip

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Vol-au-vent | 8,00 |
| Pasteitje met kip en champignons | |

| | |
|--|--------------|
| Hamburger Brasserie | 15,75 |
| Sesambol, runderburger, sla, ui, tomaat, gebakken ei, kaas, steak-frites, mayo | |

- Chefs favorite -

| | |
|---|--------------|
| Boeuf Bourguignon | 17,00 |
| Runderstoof in rode wijnsaus met ui en champignon, geserveerd met brood, frites en salade | |

LUNCHTIP

iedere maand een andere lunchtip

Eieren

| | |
|---|--------------|
| Eggs Norwegian | 11,25 |
| Brioche brood, gerookte zalm, zacht gekookte eieren en Hollandaise saus | |

| | |
|--|-------------|
| Eggs Benedict | 9,75 |
| Brioche brood, zacht gekookte eieren met ham en Hollandaise saus | |

| | |
|---|--------------|
| Oeufs En Meurette | 12,50 |
| Zachtgekookte eieren op champignons, spek en ui in rodewijnsaus met brood | |

| | |
|---|-------------|
| Oeufs Mayonaise | 8,00 |
| Hardgekookte eieren op toast met huisgemaakte mayonaise en salade | |

| | |
|---|--------------|
| Tuna Melt | 12,00 |
| Brioche met tonijnsalade en gesmolten cheddarkaas | |

| | |
|--|--------------|
| Uitsmijter <i>(Geserveerd met een side salad)</i> | |
| Ham | 10,00 |
| Kaas | 10,00 |
| Ham/Kaas | 10,00 |
| Rosbief | 10,00 |
| Rosbief/Ham/Kaas | 10,75 |
| Gerookte zalm | 11,50 |

| | |
|--------------------|--------------|
| Omelet | |
| Ham | 10,00 |
| Kaas | 10,00 |
| Champignons | 10,00 |

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Boerenomelet | 12,00 |
| Supplement extra bacon | 2,00 |

Lunch / Voorgerechten

Sandwiches & Croques

| | |
|---|--------------|
| Club Sandwich Crispy chicken & bacon | 10,00 |
| Steak Sandwich Rosbief & gebakken ui | 11,00 |
| Captain Sandwich Gerookte zalm & crabsalade | 12,00 |
| Croque Madame | 9,50 |
| Tosti speciaal | 7,50 |

(Tosti's geserveerd met een side salade)

Salades

| | |
|--|--------------|
| Tonijn Met vers geschroeide tonijn | 17,00 |
| Geitenkaas | 13,75 |
| Hors d'oeuvre varié Met diverse vlees en vis | 17,00 |
| Gewokte beef | 16,00 |
| Huzarensalade | 12,25 |

Soep

| | |
|---|-------------|
| Tomatensoep Toscaanse tomatensoep met basilicum, Mascarpone en knapperige croutons | 7,00 |
| Franse uiensoep Gegratineerd met kaas | 7,00 |

Juniorenkaart

| | |
|-----------------|------|
| Tomatensoep | 4,25 |
| Meloencocktail | 4,75 |
| Spareribs | 9,00 |
| Hamburger | 7,75 |
| Vissticks | 7,75 |
| Frikandel | 7,75 |
| Kroket | 7,75 |
| Kipnuggets | 7,50 |
| Pannenkoek 30 ø | 8,00 |
| Kinderijs | 4,50 |
| Limonade | 1,50 |

(Kindermenu's worden geserveerd met friet en appelmoes)

Entrée's

| | |
|--|--------------|
| Carpaccio Onze klassieker | 11,75 |
| Steak tartare Onze variant van de klassieke steak tartare | 13,00 |
| Meloen met ham Italiaanse parmaham met meloen | 10,00 |
| Paling Gerookte palingfilet met toast en boter | 14,00 |
| Champignons gratin Gestoomde champignons in witte wijn en Room gratineerd met kaas | 10,00 |
| Vistrío Gerookte zalm, -paling en hollandse garnalen | 15,00 |
| Cocktail Hollandse garnalen met een romige Whiskeysaus | 15,00 |
| Mosselen fines herbes Gebakken mosselen in kruidenboter met Gerookt spek | 12,75 |
| Crab diable Surimi crab in een saus van witte wijn, Cognac, mosterd en cayennepeper | 10,00 |
| Escargots bourguignonne Wijngaard slakken in kruidenboter | 11,00 |
| Roleaux de bacon Gebakken kippenlevertjes met rookspek, champignons en madeirasaus | 11,00 |
| Brood Focaccia met huisgemaakte kruidenboter | 6,25 |

Creuses Gillardeau

Geserveerd met rodewijnazijn met sjalot en citroen
Oesters per stuk 3,75

Oester Gratin

3 Creuses met spinazie, hollandaise saus
gegratineerd met kaas 16,00

Vega

| | |
|--------------------------|-------|
| Tomatensoep | 7,00 |
| Uiensoep | 7,00 |
| Geitenkaas salade | 13,75 |
| 2 Kaaskroketten op brood | 9,50 |
| Flammkuchen | 17,50 |
| Vegaburger | 15,50 |

**Al onze gerookte visproducten komen van
ambachtelijke rokerij Boschypaling**

Boschypaling



ambachtelijk gerookte paling

Hoofdgerechten

Poissons

| | |
|---|--------------|
| Gratin de saumon | 22,00 |
| Gegratineerde zalm op goenten overgoten met Hollandse saus gegratineerd met Goudse kaas | |
| Thon | 23,75 |
| Malse tonijnsteak van de grill met tomatensalsa | |
| Petit soles | 22,50 |
| Gebakken slibtongetjes | |
| Sole Meunière | 36,50 |
| In roomboter gebakken Noordzeetong | |
| Moules de Zélande | 21,75 |
| Zeeuwse mosselen op traditionele wijze | |

Spécialités

| | |
|---|--------------|
| Tournedos Opera | 35,50 |
| Ossenhaas met madeirasaus en kippenlevers | |
| Filet de Boeuf | 29,75 |
| Biefstuk van de haas met saus naar keuze | |
| Foie de veau | 19,75 |
| Kalfslever met gebakken spek, ui, champignon en appel | |
| Jarret d'agneau | 21,50 |
| Gestoomde lamschenkel in honing-tijmsaus | |
| Poulet de Grand-Mère | 16,00 |
| ½ kip met gebakken aardappeltjes, spek en groente | |
| Filet de porc | 18,00 |
| Varkenshaas met champignonroomsaus | |
| Spareribs | 21,75 |
| Slow cooked ribben afgelakt met marinade | |
| Saté | 17,50 |
| Gemarineerde varkenshaas met pindasaus | |
| Boef Bourguignonne | 17,50 |
| Runderstoof in rode wijnsaus | |

Steaks

| | |
|--|--------------|
| Steak au poivre | 19,75 |
| Biefstuk met een saus van groene peperkorrels | |
| Steak sauce crème aux champignon | 19,75 |
| Biefstuk met champignonroomsaus | |
| Steak beurre maître Brasserie | 19,75 |
| Steak met huisgemaakte kruidenboter | |
| Steak Brasserie | 19,75 |
| Gegrilde biefspies met chili-roomsaus, ui, spek en champignons | |

Dry-Aged Steaks

Steaks uit onze dry-agedkast minimaal 21 dagen gerijpt. Geserveerd met chimichurri en kruidenboter

| | |
|---------------------|--------------|
| Ribeye | 28,75 |
| T-Bone | 33,75 |
| Cote de Bœuf | 34,50 |
| Bavette | 23,75 |

Escalopes de porc (Schnitzels)

Keuze uit diverse varkens schnitzels

| | |
|--|--------------|
| Brasserie Style | 18,25 |
| gegratineerd uit de oven met champignons, ui, spek en kaas | |
| Viennoise | 17,00 |
| Wiener schnitzel | |
| Holsteiner Schnitzel | 17,50 |
| met gebakken ei | |
| Cordonbleu | 18,00 |
| met ham en kaas | |
| Escalope a la crème aux champignon | 17,75 |
| Champignonroomsaus | |

Extra garnituren

| | |
|----------------------|------|
| Pommes gratin | 3,75 |
| Pommes frites | 3,25 |
| Salade rustique | 3,75 |
| Krokante uienringen | 3,25 |
| Gebakken champignons | 3,75 |
| Peppersaus | 2,25 |
| Roomsaus | 2,25 |
| Bearnaisesaus | 2,25 |
| Aioli | 2,25 |
| Mayonaise | 1,00 |
| Tomatenketchup | 1,00 |

**DRY AGED VLEES
UIT ONZE DROOGKAST**

IETS TE VIEREN?

Op onze gezellige locatie de Zuid-Wester bieden wij veel mogelijkheden uitermate geschikt voor intieme diners, kleinschalige borrels&feesten tot 60 personen.



Bezorg/afhaal informatie:

Wij bezorgen van
maandag t/m zaterdag van 12:00 tot 20:00 uur

Bestellen kan online op
www.BrasserieHavenkwartier.nl
of per telefoon via 071-529 49 22.

Bezorgkosten 3,00 euro.

Portproeverij

Fine Tawny Port - Portal - Douro - Portugal

En stevige, mooi gerijpte tawny, hazelnoten, chocola en een aangenaam bittertje in de afdronk.

10 Years Old Port - Portal - Douro - Portugal

Prachtig gerijpte port, gekonfijt fruit, walnoten, amandelen, complex van smaak.

Late Bottled Vintage Port 2013 -

Portal - Douro - Portugal

Heerlijk zoet en zwoel, rijp rood fruit, pruimen en een licht pepertje, volle en zachte stijl, krachtig met een mooie lengte.

Portproeverij 13,00

Plateau de fromage

13,00

Timanoix - Brillat-savarin - chimay a la biere -
Rotterdamse oude - Shropshire Blue

Proeverij van vijf uitgesproken kazen zorgvuldig door onze
chef samengesteld met vijgenbrood

Tip! Combineer met portproeverij

CADEAUBONNEN

verkrijgbaar vanaf 15,00 euro

Wij organiseren in de
wintermaanden ook whisky- en
wijnproeverijen.

voor meer informatie zie onze website.

HIGH WINE

4 kleine gerechtjes met
4 geselecteerde wijnen of bieren

37,50

- Bittergarnituren -

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| KALFSBITTERBALLEN (10 STUKS) | 9,00 |
| KIPKLUIFJES (7 STUKS) | 9,25 |
| GEFRITUURDE GARNALEN (8 STUKS) | 9,00 |
| KAASSTENGELS (10 STUKS) | 8,50 |
| BORRELPLANK (2 PERS) | 17,00 |
| GEMENGDE HAPJES (10 STUKS) | 9,25 |

Gebak met slagroom

Cheesecake, Red Velvet, Appeltaart

4,25

Desserts

| | |
|---|-------------|
| Crème Brûlée au chocolat | 7,50 |
| De chocolade versie van onze huisgemaakte brûlée | |
| Onbelievebol | 8,00 |
| Vanille-ijs, kapsel, amandelen en aardbeiensaus | |
| Advocat Café Glacé | 8,00 |
| Vanille-ijs, advocaat en Tia Maria | |
| Clafoutis au Cerise | 8,00 |
| Frans dessert van vanille, crumble, kersen en slagroom | |
| Caramel Nuts | 8,00 |
| Roomijs met caramelsaus en pecan noten | |
| Dame Blanche | 8,75 |
| Vanille-ijs met echte warme chocoladesaus | |
| Parijse soes | 7,25 |
| Soes met roomijs en slagroom overgoten met warme chocolade | |
| Coupe de Fraises | 7,50 |
| Verse aardbeien met geslagen room | |
| Chocolade coulant & vanille-ijs | 8,75 |
| Warm lava cakeje uit de oven | |
| TIP SLAGROOM | 1,00 |

HIGH TEA

Onbeperkt thee geserveerd met
diverse zoet- en hartigheden

18,75