

WATER... 't is maar water. Maar het personeel moet het wel brengen en de glazen schoonmaken, het liefst vlot en met een glimlach. Er zijn ook mensen die alleen water uit de kraan drinken. Daarom vragen we een kleine watervergoeding.

Om mee te beginnen

Salade "Havenzicht" 9,00

Frisse gemengde salade met gerookte kip, fêta kaas, spekjes, noten en een knoflookdressing.

Parade van Voorgerechten 11,00

Dit is een klassieker. Kunt u geen keuze maken? Laat ons het dan voor u doen.

Ook voor 2 personen te verkrijgen 17,50

Carpaccio van Ossenhaas 10,00

Flinterdun gesneden ossenhaas met een basilicumdressing, pijnboompitjes, spekjes, bieslook en old A'dam. De absolute topper!!

(Ook verkrijgbaar met truffelmayonaise +1,-)

Salade "Wat de pot schaft" 8,90

Laat u verrassen door de creativiteit van onze kok!

Indiase Samosa 8,50

Op indische wijze krokant gefrituurde deegdriehoekjes gevuld met een kruidige vulling van kip, aardappel, doperwt en bosui. Geserveerd met een kerrie dip

Salade met gegrilde Albacore tonijnfilet 9,50

Frisse aangemaakte salade met koude, licht gegrilde tonijnfilet, kappertjes, gemarineerde cherry tomaat, rode ui en soja-basilicum mayonaise

Soepen

Tomatensoep 4,90

Stevige huisgemaakte soep gevuld met gehaktballetjes, room en bieslook.

Dagsoep 4,90

Vraagt u gerust aan een van onze medewerkers wat het vandaag is.

Bospaddestoelensoep 5,50

Romige, rijk gevulde seizoenssoep van oesterzwammen, cantharellen en kastanje champignons met bosui

Onze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood, aioli en kruidenboter. Tevens zijn de voorgerechten, tegen meerprijs, te bestellen als maaltijdsalade.

Een cadeaubon van eetcafé Havenzicht in elk gewenst bedrag. Voor lunch, diner of alleen een drankje.

Leuk om te geven, nog leuker om te krijgen!

e e t c a f é

Havenzicht

Onze speciaal bieren op de tap; Leffe Dubbel, La Chouffe, Jupiler, Hertog Jan, Cuvee Chateau, Brugse Zot, Hertog Jan Grand Prestige, Filou

Onze speciaal bieren op fles; Duvel, Liefmans, Corona, Krombacher radler (ook 0.0), Leffe tripel, Tripel Karmeliet, Belle Vue Kriek, Kwaremont, Broeder Jakob "formidabel" Budels Oud bruin, Rochefort 8

Warme gerechten

Tournedos 22,50

Gegrild mals rundvlees, geserveerd met een saus naar keuze (vanaf 1,25).

Spare Ribs 15,50

Bij deze ribbetjes moet u opletten dat u uw vingers er niet bij op eet.

Kipsaté 14,50

Deze huisgemaakte satéspies wordt geserveerd met satésaus en kroepoek.

Weekschotel 13,50

Wekelijks wisselend gerecht waar graag iets over wordt verteld. Staat ook op de Krijtborden aan de wand binnen.

Gamba's à la "Havenzicht" 19,50

Gamba's gebakken in knoflookolie en geserveerd met een romige chilisaus, op een bedje van groente.

Gevulde portabella 16,50 (VEGA)

Portabella gevuld met een smeuïge truffelrisotto, met old Amsterdam kaas op een romige saus van pompoen

Hamburger van Black Angus 16,50

Een hamburger zoals je hem nog nooit hebt geproefd. 200 gram puur, mals rundvlees uit Schotland, op de Amerikaanse manier bereid.

Met een saus die je alleen bij Havenzicht proeft.

Gebakken scholfilet 18,50

In de pan gebakken scholfilet met tomatenkaviaar geserveerd op een saus van Marokkaanse Ras El Hanout, een kruidenmengsel van ten minste 20 kruiden en specerijen

Gegratineerde kabeljauwfilet 18,00

Gegratineerd in de oven met een mengsel van zongedroogde tomaat, basilicum en oude kaas.

Geserveerd met een beurre blanc saus

Gegrilde runder entrecote 20,50

Gegrilde runder entrecote met een stroop van balsamico, knapperige rucola, pijnboompitjes en een krokantje van grana padano

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, mayonaise en salade

Iedere dag proberen wij u naast de gerechten van deze kaart een vlees- en visspecialiteit te presenteren. Wilt u weten welke deze zijn? Kijk dan op de krijtborden of vraag het één van onze medewerkers.

"Specialiteit van het Huis"

Schnitzel "Havenzicht" (250gr) 16,50

Gepaneerde varkensschnitzel met een saus naar keuze. Tegen meerprijs (1,75€) verkrijgbaar met een topping van ham, kaas en ananas of tomaat, ui en kaas

Ter Afsluiting

Dame Blanche 4,50

Deze heerlijke dame heeft geen verdere introductie nodig.

Petit Grand dessert 7,20

Voor degenen die niet kunnen kiezen. Verschillende nagerechten op een bordje.

Belgisch nagerecht 4,80

Overheerlijk Belgisch speculaas- en walnotenijs met een kletskop en karamelsaus.

Nougatino dessert 5,80

Houdt u van zoet? Krokant schuim van Nougat met nougatijs en caramelsaus.

Koffie "Havenzicht" 6,00

Laat u eens verrassen door een lekkere aparte combinatie. Let op; bevat wel alcohol !!

Monchoutaart met warme kersen 6,50

Vanille Monchoutaart met een bodem van Oreo koekjes, overgoten met heerlijke warme kersen en begeleid door een bolletje vanille roomijs.

Vina Rubican- Moscotel 3,60

Heerlijke dessertwijn ter afsluiting van de maaltijd

Heeft u een allergie?
Meld dit dan aan de bediening

Huiswijn:

wit, rood, rosé of zoet

Per glas € 3,20

Per karaf (0,50 ltr.) € 9,50

Per fles (0,75 ltr.) € 15,00

Speciale Wijnen

per glas, karaf of fles verkrijgbaar

Monterio Tinto (vanaf € 3.90)

Een romige vol smakende rode wijn met een rijke fruitige geur

Cuvée Père Bérard rouge (vanaf € 4.60)

Diepdonkere rode wijn van Grenachedruiven die kruidig en druivig geurt

Finca los Tenzones Sauvignon (vanaf € 3.90)

Uitbundig geurende witte wijn heel fruiting met zijn blanke kleur en iets groene zweem

Domaine Pujol Izard Chardonnay (vanaf € 4.60)

Elegante frisse droge witte wijn van de Chardonnay druif met geurige aroma's

Heeft u iets te vieren? of bent u op zoek naar een vergaderruimte? Informeer dan eens, bij een van onze medewerkers, naar de mogelijkheden die onze mooie bovenzaal, met uitzicht op de binnenhaven van Heusden, u te bieden heeft

SAGT
Schilderwerken

Kees Sagt
06-55 72 08 07
info@sagtschilderwerken.nl | www.sagtschilderwerken.nl

travel counsellors  With us...it's personal

RELAX...
En laat mij je inspireren...

Als je persoonlijke Travel Counsellor help ik je graag met het samenstellen van de perfecte vakantie, volledig afgestemd op jouw wensen. Het gedoe van alles zelf uitzoeken neem ik je graag uit handen. Het enige wat jij hoeft te doen, is je koffers inpakken en genieten!

Uw persoonlijke reisadviseur
Antsje Buijs - Huitema

T 06 53 28 10 60
E antsje.buijs@travelcounsellors.nl
W www.travelcounsellors.nl/antsje.buijs

Uw advertentie hier?
Neem contact op met ons per e-mail:
info@havenzicht.nl

Collega's gezocht voor in de bediening! M/V vanaf 17 jaar. Voor meer informatie mail je naar info@havenzicht.nl