

'T HAVENMANTSJE

RESTAURANT ■ SERRE ■ KOOKSTUDIO

S.V.H. Meesterkok Marco Poldervaart is gespecialiseerd in het creëren van verrassingsmenu's, waarin de culinaire kunsten van de chef en zijn team worden uitgelicht. Zij bereiden verrassende gerechten met verse seizoensgebonden en waar mogelijk, duurzame en lokale ingrediënten.

Marco en Inez Poldervaart en hun teams kijken ernaar uit om u van een tintelende en oogstrelende beleving te voorzien. Laat je zintuigen prikkelen en ga voor het "onverwachte".

't Havenmantsje serveert verrassingsmenu's oplopend van 2 tot en met 6 gangen. Voor € 9 per gerecht bestelt u een gang extra. Daarnaast zijn er de Specials & de Bites, die los en in menuvorm te bestellen zijn. Uiteraard wordt er rekening gehouden met uw eet en/of dieetwensen. Bij alle gerechten kunnen passende wijnen geschonken worden ook in de vorm van een "bob" arrangement.

Lunch

2- gangen	€ 35
3- gangen	€ 42

Wijnarrangement

2- gangen	€ 12
3- gangen	€ 18

All-in lunchmenu

3 gerechten	Inclusief glas cava, wijnarrangement, tafelwater en koffie met friandises	€ 68
-------------	---	------

Diner

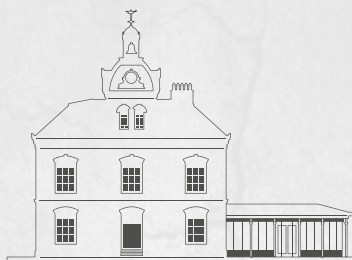
3- gangen	€ 45
4- gangen	€ 54
5- gangen	€ 63
6- gangen	€ 72

Wijnarrangement

3- gangen	€ 18
4- gangen	€ 24
5- gangen	€ 30
6- gangen	€ 36

All-in dinermenu

6 gerechten	Inclusief champagne, wijnarrangement, tafelwater en koffie met friandises	€ 110
-------------	---	-------



'T HAVENMANTSJE
RESTAURANT ■ SERRE ■ KOOKSTUDIO

Havenmantsje Specials

Rundertartaar, licht gerookt, Amsterdams zuur, bieslook en oude kaas	€ 15	
Gebrande knolvenkel, appeljus, aardappelmousseline met sinaasappel en pistache	€ 13	
Klassieke paté van wild, eendenlever en truffel met uiencompôte	€ 16	
Salade van Wadgarnalen, Bildstar aardappel, gekookt eigeel met luchtige brandade	€ 16	
Oesters krokant gefrituurd met saus "Nam Pla"	€ 13	
Snoekbaarsfilet, zolderspek, beurre blanc van zuurkool	€ 32	€ 18
Tarbot, bordelaisesaus, artisjokken en mosselen	€ 36	€ 19
Ossenstaart met eendenlever, saus van polenta en eigen jus met truffel	€ 36	€ 19
Gebraden ossenhaas (250 gram) kalfsjus, frites en Hollandse sla	€ 38	
Bloemkool gefrituurd met Molé saus, tomatensalade en sorbet van tomaat	€ 26	
Gemarineerde banaan, karamel, cremeux van banaan en sorbet van Calamansi	€ 12	
Chocolade brownie, praliné van hazelnoot en roomijs met Baileys	€ 12	
Kaasplateau, wortelgember marmelade, toast met gekonfijt fruit	€ 14	