



'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, Bites & Streetfood die los 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 cava, wijnarrangement, tafelwater en koffie met friandises	€ 73
-------------	---	------

### 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
-------------	--	-------



## Havenmantsje Specials

---



Rundertartaar, licht gerookt, Amsterdams zuur, bieslook en oude kaas	€ 15
Gebrande knolvenkel, appeljus, aardappelmousseline met sinaasappel en pistache	€ 13
Klassieke paté van varkensnek, 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

Rouleau van roodbaars, wilde spinazie en saus beurre blanc	€ 36	€ 18
Wilde zeebaars vanuit de Waddenzee, bordelaisesaus, artisjok en mosselen	€ 39	€ 19
Ossenstaart met eendenlever, saus van polenta en eigen jus met truffel	€ 36	€ 19
Tomahawk steak (350 gram) kalfsjus, frites en Hollandse sla	€ 39	
Bloemkool gefrituurd met Molé saus, tomatensalade en sorbet van tomaat	€ 26	

Cremeux van Jasmijnrijst en gember, cake van matcha thee, ganache van vanille	€ 12
Monchou, crème van aardbeien, verse aardbeien, crumble van Bastogne koek	€ 12
Kaasplateau, wortelgember marmelade, toast met gekonfijt fruit	€ 14