

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 € 10 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 | | Wijnarrangement | |
|-----------|---------|-----------------|------|
| 2- gangen | € 39,50 | 2- gangen | € 14 |
| 3- gangen | € 47,50 | 3- gangen | € 21 |

All-in lunchmenu

| | | |
|-------------|--|------|
| 3 gerechten | Inclusief cava, wijnarrangement, tafelwater en koffie met friandises | € 78 |
|-------------|--|------|

| Diner | | Wijnarrangement | |
|-----------|---------|-----------------|------|
| 3- gangen | € 49,50 | 3- gangen | € 21 |
| 4- gangen | € 59,50 | 4- gangen | € 28 |
| 5- gangen | € 69,50 | 5- gangen | € 35 |
| 6- gangen | € 79,50 | 6- gangen | € 42 |

All-in menu

| | | |
|-------------|---|-------|
| 6 gerechten | Inclusief champagne, wijnarrangement, tafelwater en koffie met friandises | € 125 |
|-------------|---|-------|

Havenmantsje Specials

| | | |
|---|------|------|
| Rundertartaar, licht gerookt, Amsterdams zuur, bieslook en oude kaas | € 15 | |
| Gebrande knolvenkel, appeljus, aardappelmousseline met sinaasappel en pistache (vega icoon erbij) | € 13 | |
| Klassieke paté van varkensnek, eendenlever en truffel met uiencompôte | € 16 | |
| Salade van Wadgarnalen, Bildstar aardappel, gekookt eigeel met luchtige brandade | € 16 | |
| Carpaccio van rode poon, bouillon tom yum, ravioli van gele biet | € 16 | |
| Waddenoester met dashi beurre blanc en krokante kippenhuid | € 17 | |
| | | |
| 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 | |

Bites & Streetfood**(12.00-17.00 uur)**

| | |
|--|------|
| Oesters per stuk; naturel of met mango vinaigrette | € 3 |
| Tempura scampi rouille pikant | € 8 |
| Tom Kha Kai, Thailand op 'n best: kip, kokos, gember, laos, sereh, limoenblad | € 9 |
| Gyoza , gelakte pasteitjes gevuld met eendenbout | € 12 |
| Geroosterde doradefilet met pesto en gekonfijte tomaat | € 14 |
| Bloemkool KFC, krokant gefrituurd en spicy gelakt | € 7 |
| Frites Rendang " spitskool" pindasaus en currymayonaise | € 8 |
| Steamed pancake bun "poullled pork" | € 12 |
| Surinaamse Bara met Indiase Dahl en Raita | € 12 |
| Flatbread met pastrami, bieslookmayonaise en tafelzuur | € 13 |
| Bitterballen (10 stuks) | € 8 |
| "Kara Age" Japanse krokante kipstuksje met sojamayonaise | € 10 |
| "Frysk" borrelbord: Fryske kaas, worst en vleeswaren, piccalilly e.a. (2 pers) | € 16 |

Specials

| | |
|---|------|
| Specials voor de lunch | |
| Harbour Burger: | € 16 |
| Salade – pickles – spek – mayonnaise – uitjes – tomatencompôte – frites | |

Koffie

Overdag kunt u een keuze maken uit de koffiekaart, waarbij wij huisgemaakt gebak en friandises/patisserie serveren.

High Tea

Elke dag tussen 12.00 tot 14.30 uur € 27,50.

Lunch

2 of 3 gerechten lunchmenu vanaf € 39,50 & de Bites, Streetfood en Specials uiteraard.

Diner

Verrassingsmenu en specials

Kookstudio

Op de eerste verdieping van 't Havenmantsje geven wij kooklessen.

Meer info op onze site onder het kopje 'kookstudio'.

Chef's table, verschillende dagen mogelijk

10 gerechten, wijnarrangement, tafelwater, koffie en friandises in de kookstudio, waar Marco dan privé voor u kookt: € 120,00 per persoon.

Diner en overnachten

Kijk op onze site voor de diverse arrangementen met hotels en bed & breakfast.

Cadeaubonnen

Wij verkopen "dinerbonnen" in luxe cadeauverpakking vanaf € 25,00 ook online via onze webshop.