'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 uw 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

2- gangen	€ 39,50
3- gangen	€ 47,50

Wijnarrangement

2- gangen	€ 14
3- gangen	€ 21

All-in lunchmenu

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

Diner

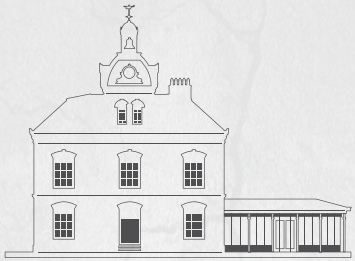
3- gangen	€ 49,50
4- gangen	€ 59,50
5- gangen	€ 69,50
6- gangen	€ 79,50

Wijnarrangement

3- gangen	€ 21
4- gangen	€ 28
5- gangen	€ 35
6- gangen	€ 42

All-in dinermenu

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



'T HAVENMANTSJE

RESTAURANT ▪ SERRE ▪ KOOKSTUDIO

Havenmantsje Specials

	Rundertartaar, licht gerookt, Amsterdamse tafelzuren, Baharat crème	€ 16	
vega	Gebrande knolvenkel, spinazie velouté met in champagne gemarineerde grapefruit	€ 13	
	Klassieke paté met truffel eendenlever, marmelade van dadels en uiencompôte	€ 16	
	Ceviche van zeebaars, saus van limoenblad, appelgelei en bieslook crème	€ 16	
	Waddenoester met dashi beurre blanc en krokante kippenhuid	€ 17	
	Geroosterde zalmfilet, miso-bietensaus, compôte van gele biet van de BBQ	€ 36	€ 19
	Noordzee vis met mosselen, Hollandaise, bloemkool crème en hazelnoot	€ 39	€ 23
	Gekonfijte eendenbout met eendenlever, saus van polenta en eigen jus met truffel	€ 37	
	Runderentrecote USA (250 gram) kalfsjus, frites, Harlinger stoof en Hollandse sla	€ 42	
vega	Aubergine van de BBQ, Baba Ganoush, gepofte paprika, kikkererwten en vegan jus	€ 32	
	Parfait van vanille, espuma van cappuccino en mokkagel	€ 13	
	Suprême van sinaasappel, mousse van bergamot, dragoncake en crumble	€ 13	
	Kaasplateau, wisselend assortiment van diverse kazen met garnituur	€ 15	

Bites & Streetfood (12.00 - 17.00 uur

	Oesters per stuk naturel	€ 3
	Oesters per stuk; met gemarineerde watermeloen, tomaat en passiefruitespuma	€ 5
	"Kibbeking"; lekkerbekje Havenmantsje style	€ 8
	Miso Ramen; Japanse soep met noedels, gerookte zeebaars en groenten	€ 9
	Gyoza; Japanse dumplings, vulling van kip met Aziatische smaakmakers	€ 12
	Springroll gevuld met avocado, gerookte forel, kruidensla & Singapore vinaigrette	€ 12
	Rundersparerib, oosters gelakt met chutney van mango en ananas	€ 14
vegan	Bloemkool KFC, krokant gefrituurd en spicy gelakt	€ 7
vega	Papas y mojo; krieltjes zoals op de Canarische eilanden	€ 6
	Frites met gestoofd rundvlees van Harlinger bier, mayo en ingelegde mosterd	€ 9
	"Egg Benedict" Klassieker; Gerookte zalm, briochebrood, ei en Hollandaise saus	€ 14
	Bitterballen (10 stuks)	€ 8
	"Kara Age"; Japanse krokante kipstukjes met Siracha-sojamayonaise	€ 10
	"Frysk" borrelbord; Fryske kaas, worst en vleeswaren, piccalilly e.a. (2 pers)	€ 17

Specials voor de lunch

	Harbour Burger: Salade – pickles – spek – mayonaise – uitjes – tomatencompôte – frites	€ 16
vega	Flammkuchen: Uit de Elzas-streek vegetarisch belegd	€ 12

Maak uw culinaire wensen kenbaar en wij maken uw verblijf onvergetelijk!
Met gastvrije groet:
S.V.H. Meesterkok Marco Poldervaart & Gastvrouw Inez Poldervaart
en het team van restaurant 't Havenmantsje

Informatie

Koffie
Overdag kunt u een keuze maken uit de koffiekaart, waarbij we 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