

DE HAVEN
VAN ZANDVOORT



DE HAVEN VAN ZANDVOORT

Ganzjährig geöffnet und mehr als nur ein Strandrestaurant.

Genießen Sie unseren guten Service und unsere sorgfältig zubereiteten Gerichte in einem geschmackvoll und gemütlichem Ambiente. Unser Restaurant kann unterteilt werden und bietet so verschiedene Möglichkeiten für Veranstaltungen z.B. Familienfeste wie Hochzeit oder Geburtstage, geschäftliche Events, Partys im kleinen oder großen Rahmen.

ESSEN

In unseren Grand Cafe-Restaurant können Sie den ganzen Tag genießen.

Wir bieten Ihnen Frühstück, Mittagstisch, High Tea, High Wine, High Beer, Snacks, Abendessen à la cart oder Gänge Menü und eine Tageskarte an.

Wir sind bemüht möglichst:

- biologische, saisonale und regionale Zutaten zu verwenden.
- Fleisch aus verantwortungsvoller und artgerechter Tierhaltung zu wählen.
- Fisch nur mit FSC Zertifikat oder 'besondere regionale Sorten' aus dem Beifang zu selektieren.

ALLERGENE

Wir sind vertraut mit Allergien und haben eine gute Übersicht was für Sie evtl. unverträglich sein könnte. Scheuen Sie sich nicht uns zu fragen falls Sie eine Allergie haben.

Wir helfen Ihnen gerne weiter und können womöglich Gerichte an Ihre Wünsche und Bedürfnisse anpassen.

GETRÄNKE

Unsere Getränkekarte ist vielseitig und abwechslungsreich.

Wir benutzen biologische Kaffeebohnen die zertifiziert sind mit dem Max Havelaar Zertifikat.

Wir bieten Ihnen neben den gängigen Erfrischungsgetränken auch biologische Erfrischungsgetränke, Säfte und Smoothies an. Unsere Karte bietet auch eine große Auswahl an (Fass-)Bieren, Weinen und Spirituosen.

PAIRING

Wir bieten zu unseren Gerichten eine passende Bier- oder Weinempfehlung an.

Für Biere verweisen wir auf eine Biersorte aus unserer Bierkarte hin, die Bierkarte befindet sich etwas weiter hinten in dieser Karte.

Für die passenden Weine arbeiten wir mit Nummern welche mit unserer Weinkarte übereinstimmen und werden per Glas oder Flasche ausgeschenkt.

VERANSTALTUNGEN & ORGANISATION

Sie können bei uns im kleinen (ab 10 Pers.) oder großen Rahmen (bis 1500 Pers.) feiern.

Unser Team Sales & Events steht Ihnen für die Planung und dem Erfolg Ihrer Feier zur Verfügung, privat genauso wie geschäftlich.

Nicht nur im Bereich Essen & Trinken können wir Sie unterstützen. Unsere große und vielseitige Erfahrung und Organisationskenntnisse tragen dazu bei das Ihr Fest bei uns oder an einem anderen Ort ein Erfolg wird.

Besuchen Sie unsere Website www.dehavenvanzandvoort.nl, schreiben Sie uns eine E-Mail an: sales@dehavenvz.nl oder nehmen Sie Kontakt mit unseren Manager Sales & Events auf unter 0031(0)6 461 166 16.

LANDJOGHURT

Mandeln, getrocknete Cranberries von der Insel Texel, Bananen, Brombeermarmelade
€ 5,75

FRÜHSTÜCK

Kräcker, Reiswaffeln, gedämpftes Freilandeier, Bauernschinken, Bauernkäse, alter Kümmelkäse aus Leiden, geräuscheter Lachs, Landjoghurt mit Bananen, Mandeln, Honig, Marmelade, Butter, frisch gepresster Orangensaft
€ 15,00

KLEINES FRÜHSTÜCK

Frisch gebackenes Croissant, hausgemachte Marmelade, Butter und frisch gepresster Orangensaft
(Backzeit ca. 15 Min.)
€ 5,50

FRISCH GEBACKENES CROISSANT

Frisch gebackenes Croissant, hausgemachte Marmelade und Butter
(Backzeit ca. 15 Min.)
€ 3,00

STRAMMER MAX

Kastenbrot, 3 Freilauf-Spiegeleier, junger Bauernkäse und/oder gekochter Bauernschinken
€ 8,50

Mittagstisch von 11:30 bis 16:00

CIABATTA KÜMMELKÄSE

Rosinen-Ciabatta, alter Kümmelkäse aus Leiden, Hummus mit roter Beete, Little-Gem-Salat, eingelegter Apfel

€ 8,50

Bier
Weiß Nr. dubbel/verschiedene
glas04, flasche07

GEGRILLTES HÄHNCHEN & GAMBAS

Pitabrot, gegrilltes Maishähnchen, Gambas, gelbes Curry mit Zitronengras und Limonenblättern, Blattspinat, Cashewnüsse, marinierte Paprika und Koriander

€ 12,50

Bier
Weiß Nr. ale/weissbiere
glas02, flasche08

ZIEGENKÄSE

Ficelle Baugette, Ziegenkäse gemischt mit Bier von der Insel Texel, Pistazien, Cranbeery-Apfelkompott

€ 8,50

Bier
Weiß Nr. weissbiere
glas01
Rosé Nr. glas31, flasche32

GERÄUCHERTER LACHS

Sauerteigbrot, geräucherter Lachs, Furikale (jap.Gewürzmischung), Wasabi, Kewpie (jap.Mayonnaise), Teriyaki, Wakame-Alge, Ingwer, Little-Gem-Salat

€ 12,50

Bier
Weiß Nr. trippel/limitierte
glas03, flasche08

THUNFISCH

Sauerteigbrot, Thunfisch, Apfel, Petersilie, Karpfen, Silberzwiebeln, Mais, Red-Rumex-Salat, rote Zwiebel, Sepia Krabbenbrot

€ 8,50

Bier
Weiß Nr. trippel
glas04

MORTADELLA

Oliven Ciabatta, Mortadella, gegrillte Paprika, Jalapeño Pfefferschoten, Rucola, Pistazien, Balsamico, Olivenöl, Salbei

€ 9,50

Bier
Rosé no. säuerliche biere/ale
glas31, flasche32

Wir bieten zu unseren Gerichten passende Bier- oder Weinempfehlung an.

Für Biere verweisen wir auf eine Biersorte auf unsere Bierkarte hin, die Bierkarte befindet sich etwas weiter hinten in dieser Karte.

Für die passenden Weine arbeiten wir mit Nummern welche mit unserer Weinkarte übereinstimmen und werden per Glas oder Flasche ausgedient.

HUMMER & DUROC BACON

Sauerteigbrot, Kanadischer Hummer, Duroc Bauchspeck, Hummer-Mayonnaise, Tobiko Fischrogen, Strandflieder

€ 17,50

Bier weissbiere/blond
Weiß Nr. glas04, flasche10
Schaum.Nr. glas41

MEERESFRÜCHTE SALAT

Salat mit geräuchertem Lachs, Schneekrabbe, Nordseegarnelen, Muscheln, gedämpftes Freilandeil, mit einem Dressing aus bulgarischen Joghurt und Meerrettich

€ 15,50

Bier weissbiere/blond
Weiß Nr. glas02, flasche05
Rosé Nr. glas31, flasche32

CAESAR SALAD

Römersalat, Parmesan, Croutons, Freilandeil, Bacon, Knoblauch Dressing, Sardelle, Worcestersauce

€ 14,00

Bier blond
Weiß Nr. glas04
Rot Nr. flasche26
Rosé Nr. glas31, flasche32

KALBFLEISCH-KROKETTEN AUF MAISBROT

2 Kalbfleisch-Kroketten, Little-Gem-Salat, Maisbrot, Senf

€ 8,50

Bier dubbel/stark blond

KROKETTEN BRÖTCHEN

Kalbfleisch-Krokette, Brötchen, Senf

€ 5,00

Bier dubbel/stark blond

SCHINKEN-KÄSE TOAST/ KÄSE TOAST

Sauerteigbrot mit Bauernkäse und geräuchertem Schinken/ mit Bauernkäse

€ 5,00



Meeresfrüchte

Aus dem Meer

AUSTERN HARTY NO. 3

Harty No. 3 Austern aus Irland, Zitrone, roter Weinessig und fein gehackten Bananen-Schalotten
pro Stück € 3,25

Bier stout
Weiß Nr. glas01, flasche05, flasche10
Schaum. Nr. flasche44

AUSTERN & CHAMPAGNER

halbes Dutzend Harty No. 3 Austern aus Irland, eine Flasche Champagner Barnaut Blanc de Noirs Brut Grand Cru Frankreich
€ 69,50

KÖNIGSKRABBE

Königskrabbe in gefilterten Meerwasser gegart, Limonen-Mayonnaise, Zitrone und gerösteten Sauerteigbrot
€ 22,50

Bier blond/weissbiere
Weiß Nr. glas05, flasche11
Schaum. Nr. flasche42 - 46

1/2 KANADISCHER HUMMER

halber kalter Hummer in gefilterten Nordseewasser gegart, hausgemachte Mayonnaise und gerösteten Sauerteigbrot
€ 22,50

Bier weissbiere
Weiß Nr. glas03, flasche11
Schaum. Nr. flasche42 - 46

BAERI KAVIAR

10 gramm Baeri Kaviar vom sibirischen Stöhr, Blini's, Crème fraîche und Petersilie
€ 22,50

Bier dubbel/verschiedene
Weiß Nr. glas03, flasche05, flasche06

MEERESFRÜCHTE

(MIN. 2 PERSONEN)

Kanadischer Hummer, Königskrabbe, Nordseekrabbe, Austern, Gambas, Miesmuscheln, Scheidenmuschel, Herzmuschel, Langusten, Limetten-Mayonnaise, Wakame Alge, Rotweinessig mit Bananenschalotten, Butter, Sauerteigbrot
€ 37,50 per person

Bier blond/weissbiere
Weiß Nr. glas04, flasche05, flasche10
Schaum. Nr. flasche44

ERGÄNZUNG KAVIAR: € 19,50

BOUILLABAISSE

*Fischsuppe mit Safran, Sternanis, Schneekrabbe
Nordseegarnelen, Miesmuscheln, Croutons und Frühlingszwiebel*

€ 10,00

Bier trippel/saison
Weiß Nr. glas01, flasche04, flasche09

CURRY-LINSENSUPPE

Rote Linsen, gelbes Curry, Naan Brot, Tofu, Tandoori Öl

€ 6,50

Bier saison/ale/ipa
Weiß Nr. glas01, glas02
Rosé Nr. glas31

NUDELSUPPE

*Hühnerbouillon, Udon Nudeln, Kokocreme, roter Pfeffer,
Pistazien, Koriander, Frühlingszwiebel, Cassave Krabbenbrot*

€ 8,50

Bier blond/verschiedene
Weiß Nr. glas02, flasche09

SUPPE & SANDWICH

(BIS 16:00)

Curry-Linsensuppe, Bauernbrot, geräucherter Lachs, Bauernkäse

€ 9,75

Bier trippel/ipa
Weiß Nr. glas01, glas02
Rosé Nr. glas31

YAKITORI

Hähnchenschenkel, Teriyaki, Sesam, Udon Nudeln, Gemüse-Eibisch, Sojasprossen, Shii-take Dashi-Sud, Wasabi Krabbenbrot

€ 18,00

Bier blond/verschiedene
Rot Nr. glas22, flasche26

ANGUS BURGER BAUERNKÄSE

Black Angus Rinderburger, Maisbrot, Bauernkäse, Ketchup, Little-Gem-Salat, eingelegte Gurke

€ 14,50

Bier dubbel/verschiedene
Rot Nr. glas21, flasche25

ANGUS BURGER GERÄUCHETER LACHS

Black Angus Rinderburger, Maisbrot, geräucherter Lachs, Furikake (jap.Gewürzmischung), Wasabi, Kewpie (jap.Mayonnaise), Teriyaki, Wakame-Alge, Ingwer

€ 16,50

Bier tripel/weissbiere
Rosé Nr. glas31, glas32

OLIVEN-CIABATTA

Ciabatta mit Oliven, Extra virgine Olivenöl, Meersalz
€ 5,00

MEERESFRÜCHTE SALAT

*Salat mit geräuchertem Lachs, Schneekrabbe,
Nordseegarnelen, Muscheln, gedämpftes Freilandej, Rote Bete
mit einem Dressing aus bulgarischen Joghurt und Meerrettich*
€ 16,50

Bier weissbiere/blond
Weiß Nr. glas02, flasche08

CAESAR SALAD

*Römersalat, Parmesan, Croutons, Freilandej, Bacon,
Knoblauch Dressing, Sardellen, Worcestersauce*
€ 14,00

Bier blond
Weiß Nr. glas04
Rosé Nr. glas31

CARPACCIO

*dünn geschnittenes Rinderfilet vom Weiderind, Mayonnaise, Worcestersauce, Tabasco,
Parmesan, Rucola, Pinienkerne*
€ 13,50

Bier weissbiere/pils
Rot Nr. glas21
Weiß Nr. flasche08

DREIMAL LACHS

*geräucherter Lachstatar, rote Bete, kalt geräucherter Lachs, Wakame-Alge, Wasabi, Ingwer,
Graved Lachs, Dill, Estragon, Zitrone*
€ 15,50

Bier tripel/limitierte
Weiß Nr. glas03, flasche07

STEAK TATAR

Rindertatar, Sauerteig-Croutons, pochiertes Ei, Hollandaise Soße
€ 12,50

Bier blond
Rot Nr. flasche24
Rosé Nr. glas31

SCHOTTISCHER LACHS

Kürbis, Spargelbohnen, Gnocchi, Kichererbsen, Masala

€ 22,50

Bier blond
Weiß Nr. glas03, flasche07
Rot Nr. flasche24

TOURNEDOS & GAMBA'S

Tournedos vom Weiderind, Gambas, Austernpilze, Kartoffeln, Knoblauchsoße

€ 25,00

Bier dubbel
Rot Nr. glas22, flasche28

SUKADE

geschmorte und danach gebratene Rindfleisch-Sukade, Pak Choi, Litschi, Drachenfrucht, Austernpilze, Frühlingsrolle, Udon Nudeln, Sojasprossen, roter Pfeffer, Soja

€ 22,50

Bier quadrupel/dubbel
Rot Nr. glas22, flasche26, flasche27

QUICHE

Taleggio Käse, Freilandeier, Curry-Linsen, Spinat, Pilze, Haselnuss, Balsamico

€ 17,50

Bier trippel
Weiß Nr. glas01, flasche07
Rot Nr. flasche23

KABELJAU

Kabeljaurücken, warme Remoulade, Kartoffeln, Sauerrahm, Rote Bete, Erbsen, Saffranchips

€ 22,50

Bier blond/trippel/weissbiere
Weiß Nr. glas01, flasche10

LAMM & KALB

Lammfilet, Kalbswange, Polenta, Schmorsoße mit Chorizo, kandierte Silberzwiebel

€ 21,00

Bier dubbel
Weiß Nr. flasche11
Rot Nr. glas22, flasche23

JAKOBSMUSCHELEN & MIESMUSCHELEN

Udon Nudeln, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Knoblauch, roter Pfeffer, Limette

€ 18,00

Bier weissbiere
Weiß Nr. glas01, glas04, flasche06

CRÈME BRÛLÉE & MARSHMALLOW

Vanillemark, Stroh80, karamellisiert mit Rohrzucker, Marshmallow, Süßholz

€ 7,50

Bier dubbel/verschiedene
Dessert no. glas51

SCHOKOLADE

Schokoladen Mousse, Schaum von Sangria, Schokolade Creme, Erdbeer Bavarois, span.Pfeffer, Balsamico

€ 8,00

Bier frucht/stout
Dessert no. glas52

SORBET

Himbeer Sorbeteis, Mango Sorbeteis, rote Früchte Coulis, Limoncello Parfait, Orangen Schaum, Baiser

€ 8,00

Bier weissbiere
Dessert no. glas51

KÄSETELLER

5 Sorten Käse, Senf, Fruchtbrot, Niederländische Stroopwaffeln

€ 12,75

Bier quadrupel/dubbel/verschiedene
Dessert no. glas52-56

MEZZE PLATTER

geräucherter Lachs, Thunfischsalat, Mortadella, Coppa di parma, mittelalter Bauernkäse, Guacamole, Tortilla chips, Käsestengel, Peppadew Pfefferschoten, extra virgine Olivenöl, Oliven Ciabatta

€ 22,50

Bier
Wein Beratung
Beratung

CHARCUTERIE

Iberico Schinken, Coppa di parma Schinken, Serrano Schinken, Salami, Feigenbrot, Oliven

€ 15,50

Bier
Wein blond/weissbiere
Beratung

MITTELALTER BAUERNKÄSE

mittelalter Bauernkäse, sauer eingelegtes aus Amsterdamer, Senf

€ 8,50

Bier
Wein quadrupel/verschiedene
Beratung

ALTER BIOLOGISCHER ZIEGENKÄSE

alter biologischer Ziegenkäse, Feigenbrot mit Schokolade, Apfelsirup

€ 8,50

Bier
Wein quadrupel/verschiedene
Beratung

OLIVEN

grüne und schwarze Oliven, Peppadew Pfefferschoten

€ 4,50

OLIVEN-CHIABATTA

Ciabatta mit Oliven, Extra virgine Olivenöl, Meersalz

€ 5,00

*Wir bieten zu unseren Gerichten eine passende Bier- oder Weinempfehlung an.
Für Biere verweisen wir auf eine Biersorte aus unserer Bierkarte hin, diese befindet sich etwas weiter hinten in dieser Karte.
Für die passenden Weine arbeiten wir mit Nummern welche mit unserer Weinkarte übereinstimmen und werden per Glas oder Flasche ausgeschenkt.*

BITTERBALLEN

6 frittierte Bällchen gefüllt mit Rindfleischpüree und Senf

€ 6,00

Bier: dubbel

AUSTERNPILZ BITTERBALLEN

6 Austernpilz Bitterballen, Senf

€ 6,00

Bier: dubbel

VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLEN

3 Vietnamesische Frühlingsrollen, Chili Soße

€ 8,00

Bier: ale/ipa

HÄHNCHENSCHENKEL PIRI PIRI

9 Hähnchenschenkel, Piri Piri Soße

€ 5,75

Bier: pils

FINGERFOOD

4 Rindfleisch Bitterballen, 2 Vietnamesische Frühlingsrollen,

4 Hähnchenschenkel piri piri, Senf, Chili Soße

€ 13,00

Bier: pils/blond

NACHO'S

Tortilla Chips überbacken mit geraspelten Käse, Tomatensalsa,

Guacamole, Crème fraîche und Jalapeño Pfefferschoten

€ 8,00

Bier: pils/weissbiere

WARME GETRÄNKE

KAFFEE, DOPPELTER KAFFEE	€ 2,50 / € 4,80
ESPRESSO, DOPPELTER ESPRESSO	€ 2,50 / € 4,00
CAPPUCCINO, MILCHKAFFEE	€ 2,80
LATTE MACCHIATO	€ 3,10
KOFFIE CON PANNA Kaffee mit Sahne	€ 3,20
CARAJILLO Espresso mit einem Schluck Brandy	€ 4,00
FRISCHER PEFFERMINTZTEE MIT HONING	€ 3,50
FRISCHER INGWERTEE Honig, Zitrone	€ 3,30
BRADLEY THEE; English blend, Earl grey, Roibusch, Grüner Tee, Lemon, Waldfrucht, Kamille, Weißer Tee Honig, Süßholz	€ 2,50
WARMER KAKAO	€ 3,20 frische Sahne + € 1,00
WARMER KAKAO PLUS Auswahl aus verschiedenen Likören	€ 7,00 frische Sahne + € 1,00
WARMER KAKAO ALKOHOLFREIER RUM	€ 3,50 frische Sahne + € 1,00
OROCHATA 43 CHOCO warmer Kakao, Likör 43 orochata	€ 7,00 frische Sahne + € 1,00
AROMA-SIRUP FÜR KAFFEE/KAKAO Schokolade, Karamel, geröstete Haselnuss	+ € 0,50

GEBÄCK

APFELKUCHEN	€ 3,90 frische Sahne + € 1,00
SCHOKOLADEN MUFFIN	€ 3,30
WECHSELNDES GEBÄCK schauen Sie in unsere Kuchenvitrine	ab € 4,20
KAFFEE ODER TEE MIT APFELKUCHEN	€ 5,20 frische Sahne + € 1,00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 0,20 L

COCA COLA, LIGHT, ZERO	€ 2,80
FANTA, CASSIS, SPRITE	€ 2,80
TONIC, BITTER LEMON	€ 2,80
THOMAS HENRY TONIC WATER	€ 3,00
GINGER ALE, RIVELLA	€ 2,80
BUNDABERG GINGERBEER 0,375 L	€ 4,30
BUNDABERG LEMON LIME BITTERS 0,375 L	€ 4,30
LIMONADE	€ 1,50
HOPSTER Hopfenlimonade	€ 4,30
CHOCOMEL(KAKAO), FRISTI(MILCHMIX)	€ 2,80
DUBBELFRISSE Apfel & Pfirsich	€ 2,80
LIPTON ICE TEA, LIPTON ICE TEA GREEN	€ 2,90
ORANGINA ORANGE	€ 3,30
CHAUDFONTAINE Wasser still(blau) oder sprudel(rot)	€ 2,80
CHAUDFONTAINE 0.50L still oder sprudel	€ 3,30
SAN PELLEGRINO 0,75L Sprudel	€ 4,90
ACQUA PANNA 0,75L Still	€ 4,90

SÄFTE, SHAKES & BIOLOGISCHE GETRÄNKE

SAVSE ORANGE Mango, Sellerie, Apfel, Zitrone, Orange, Passionsfrucht & Möhre	€ 5,40
SAVSE GREEN Brokoli, Kiwi, Zitrone, Apfel, Grünkohl, Banane, Spinat	€ 5,40
SAVSE PUR Rote Beete, Apfel, Zitrone, Limette, Mango, Avocado	€ 5,40
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT Klein / Groß	€ 3,40 / € 4,60
'S LANDS BESTE APFELSAFT (bio)	€ 2,80
TOMATENSAFT	€ 2,80
EISKAFFEE	€ 4,10
PROVIANT APFELSCHORLE (bio)	€ 3,40
PROVIANT RHABARBERLIMONADE (bio)	€ 3,40

KAFFEESPEZIALITÄTEN

HOLLANDSE KOFFIE	Kaffee mit Stroopwafellikör und Sahne	€ 7,80
IRISH COFFEE	Kaffee mit Tullamor dew Whiskey und Sahne	€ 7,80
ALKOHOLFREIER IRISH COFFEE	Irish coffee mit 0% Alkohol und Sahne	€ 4,80
SPANISH COFFEE	Kaffee mit Licor 43 oder Tia Maria und Sahne	€ 7,80
FRENCH COFFEE	Kaffee mit Cointreau und Sahne	€ 7,80
BAILEYS COFFEE	Kaffee mit Baileys und Sahne	€ 7,80
ITALIAN COFFEE	Kaffee mit Amaretto und Sahneen	€ 7,80
KISS OF FIRE	Kaffee mit Tia Maria, Cointreau und Sahne	€ 7,80

HOLLÄNDISCHE SPIRITUOSEN

JENEVERS & KRÄUTER-BITTER

RUTTE Jenever	jung / alt	€ 3,00
RUTTE OLD SIMON	leicht, nussig, angenehm	€ 4,80
RUTTE KOORNWIJN	4 mal destilliert und 2 Jahre auf Eichenholz gelagert	€ 3,60
HUPPELOLIE	Jenever von A.V. Wees	€ 3,60
CITROEN BRANDEWIJN		€ 3,60
SCHIPPERBITTER	alt Hollands	€ 3,60
JUTTERTJE	Kräuter-Bitter von der Insel Texel	€ 3,60
NOBELTJE	Kräuter-Bitter von der Insel Ameland	€ 3,60
HOPPE VIEUX		€ 3,60
COEBERGH BESSEN Jenever		€ 3,60
BERENBURG		€ 3,60
JÄGERMEISTER		€ 4,20
MARTINI BIANCO, ROSSO, ROSATO		€ 4,00
CAMPARI		€ 4,60

LIKÖRE

PERNOD RICARD PASTIS		€ 4,60
AMARETTO, BAILEYS, COINTREAU, TIA MARIA		€ 4,90
LICOR 43 / LICOR 43 OROCHATA		€ 4,90
VACCARI SAMBUCA, FRANGELICO, KAHLUA		€ 4,90
D.O.M. BENEDICTINE, SOUTHERN COMFORT		€ 4,90
PASSOA, MALIBU, SAFARI		€ 4,90
VILLA MASSA LIMONCELLO		€ 4,00
GRAND MARNIER, DRAMBUIE		€ 5,20

AUSLÄNDISCHE SPIRITUOSEN

RUM

BACARDI SUPERIOR, BACARDI LEMON	€ 4,90
BRUGAL RON AÑEJO 2 - 5 Jahre gereift auf Eichenholzfässern	€ 5,40
BRUGAL XV 3 - 8 Jahre in alten Bourbon Fässern gereift	€ 6,70
ANGOSTURA 8 YEARS 1919 8 Jahre in amerikanischen Eichenholz Bourbon Fässern gereift	€ 6,70
CLEMENT RHUM AGRICOLE VIEUX VSOP Mahonie farbig, Aroma von gebrannten Bohnen	€ 6,70
SAILOR JERRY SPICED Unterton von Süße und einem Hauch von gebrannten Kaffee	€ 4,90

VODKA

BOLS VODKA	€ 4,90
TITO'S HANDMADE VODKA 6-fach destilliert im Kupferbrennkessel	€ 6,70
GREY GOOSE	€ 7,00

GIN

HENDRICK'S GIN	€ 6,90
DAMRAK GIN echt Amsterdamer Gin von Bols	€ 5,20
BULLDOG PREMIUM GIN super Premium Gin mit 12 Kräutern	€ 5,70
RUTTE CELERY GIN sehr frisch und leicht würzig: Sellerie, Minze, Petersilie und Anis	€ 6,90

unser Gins werden mit Henry Thomas Tonic water gemixt

WHISKY / WHISKEY

FAMOUS GROUSE	€ 4,90
TEACHER'S	€ 5,40
JACK DANIEL'S	€ 4,90
JIM BEAM	€ 4,90
TULLAMORE DEW IRISH WHISKEY	€ 4,90
WILLIAM LAWSON'S SUPER SPICED	€ 4,90
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 5,70

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12YRS	€ 6,40
HIGHLANDPARK SINGLE MALT 12YRS	€ 6,90
LAPHROAIG	€ 9,00

COGNAC

COURVOISIER VS	€ 4,90
PAYRAULT VS	€ 4,90
PAYRAULT XO	€ 6,70
REMY MARTIN VSOP	€ 6,90
REMY MARTIN XO	€ 12,50

SONSTIGE

SAUZA TEQUILA GOLD	€ 4,90
ARMAGNAC, GRAPPA, CALVADOS	€ 4,90

BIERE

FASS

GROLSCH VAAS 0,25L	€ 2,90
GROLSCH 0,5L	€ 5,60
GROLSCH WEIZEN KLEIN 0,3L / GROOT 0,5L Weizenbier	€ 4,50 / € 6,70
VAN BUUREN PILS 5,0% frisches, helles, leichtes und hopfiges Pilsener	€ 3,00
WECHSELFASS Bieren von bekannten und weniger bekannten Brauereien	v.a. € 4,50

P PILS

SAN MIGUEL FRESCA 4,4% mild und erfrischend	€ 5,20
GROLSCH BEUGEL 0,45L 5,0% 100% Gerstenmalz und 2 Hopfensorten	€ 4,90
VEDETT EXTRA 5,2% Premium Pilsner	€ 4,80
SAN MIGUEL ESPECIAL 5,4% geringe Fermentation, leicht bitter	€ 4,50

AF ALKOHOLFREI

SAN MIGUEL 0,0% Alkoholfreies aus Spanien, köstlich klar	€ 3,80
BITBURGER DRIVE 0,0% Alkoholfreies Pils	€ 3,40
GROLSCH RADLER 0,0% frisches Bier mit leichten Zitronen Geschmack	€ 3,70
ERDINGER 0,5% ungefiltertes frisches Weizenbier	€ 4,40

GF GLUTENFREI

MONGOZO BUCHWHEAT WHITE 4,8% würziges Weizenbier, leicht bitter und etwas säuerlich	€ 5,50
JOPEN HOP ZIJ MET ONS 6,0% mosaic ipa, 'piney', Tropisch und Zitronisch, Hopfen-Aroma	€ 6,00

W WEISSBIERE/WEIZEN

JOPEN ADRIAAN WIT 4,0% frisch und fruchtiges Weissbier mit milden Geschmack	€ 4,80
ERDINGER WEIßBIER 0,5L 5,3%	€ 6,20
JOPEN MALLE BABBE 5,5% frisches dunkles Weizen mit Bananen-Aroma	€ 5,80
KOMPAAN BADGAST 5,7% frisches und bekömmliches Weizen, leicht bitteres Mandarinen-Aroma	€ 6,00
TEXELS SKUUMKOPPE 6,0% dunkles Weissbier von der Insel Texel	€ 4,80
T IJ IJWIT 6,5% frisches Weissbier mit Zitrone und Koriander, leicht drüb, würzig	€ 6,00

B BLOND

CHIMAY GOUD 4,8% Trappistenbier mit frischen und würzigen Hopfen-Aroma	€ 5,40
DE HALVE MAAN BRUGSE ZOT BLOND 6,0% bitter und Zitronen-Aroma	€ 5,80
SCHELDEBROUWERIJ STRANDGAPER 6,2% voller Geschmack, süßes Aroma, leicht bitter	€ 5,40
JOPEN HOPPEN 6,8% Haarlemmer Bier mit 3 Getreidesorten nach einem Rezept aus dem Jahr 1501	€ 6,00
VAN HOUNSEBROUCK KASTEEL BLOND 7,0% leicht süß, fruchtig, Hopfen bitter	€ 5,40

SB STARK BLOND

LA CHOUFFE 8,0% würziges Bier mit Koriander und leichten Hopfengeschmack	€ 5,60
DUVEL MOORTGAT DUVEL 8,5% leicht fruchtig und leicht bitter	€ 5,50
DE HOORN CORNET 8,5% vollmundig mit Vanille und frischen Eichenholz-Aromen	€ 6,20

D DUBBEL

T IJ NATTE 6,5% ein rot-braunes Dubbel mit milden rauchigen Aromen und zart-bittern Hopfen	€ 6,00
LA TRAPPE DUBBEL 7,0% Trappistenbier mit Aroma von Karamel, Vanille und Schokolade	€ 5,20
CHIMAY ROOD 7,0% Charaktervolles Trappistenbier, mild fruchtig und leicht bitter	€ 5,20
WESTMALLE DUBBEL 7,0% fruchtiges Aroma, rauchig, süß, leicht bitter und Vanille-Aroma	€ 5,50
VAN HOUNSEBROUCK SLURFKE 8,5% malzig, Aromen von Karamel, Kaffee, Vanille, Bananen	€ 6,00

Wir bieten zu unseren Gerichten eine passende Bier- oder Weinempfehlung an.

Für Biere verweisen wir auf eine Biersorte auf unsere Bierkarte hin.

Für die passenden Weine arbeiten wir mit Nummern welche mit unserer Weinkarte übereinstimmen und werden per Glas oder Flasche ausgeschenkt.

T	TRIPPEL		
	BRUUT GAJES 8,0%	mild, trocken, bitter mit Zitrus-Aroma	€ 6,20
	KLEIN DUIMPJE BLAUWE TRAM 8,0%	etwas würzig, leicht süß, angenehmer bitterer Abgang	€ 6,00
	T IJ ZATTE 8,0%	frisch fruchtig, Getreide-Aroma und einem leicht süßen, trockenen Abgang	€ 6,00
	SCHELDEBROUWERIJ ZEEZUIPER 8,0%	frisch trocken, leicht süß mit Aroma von Koriander	€ 5,80
	LA TRAPPE TRIPEL 8,0%	kräftig, voll, süß, leicht malzig, bitterer, leichter Abgang	€ 5,80
	WESTMALLE TRIPEL 9,0%	Trappistenbier mit Zitruskomponenten, Koriander und Pasiionsfrucht	€ 6,00
Q	QUADRUPEL		
	CHIMAY BLAUW 9,0%	Trappistenbier mit kräftigen Aroma	€ 6,20
	JOPEN ONGELOVIGE THOMAS 10,0%	volles Malz-Aroma, rote Früchte, Pampelmuse ,bitter	€ 6,50
	LA TRAPPE QUADRUPEL 10,0%	malzig mit süßen Tönen von Dattel und Karamell	€ 6,00
S	SAISON		
	OERSOEP BLANCO 5,0%	mix von 2 Stilen: Weissbier und Saison; würzig, fruchtiger Hopfen, zart-bitter	€ 6,50
	OEDIPUS MANNENLIEFDE 6,0%	Szechuan Pfeffer, Zitronengras und Sorachi ace Hopfen	€ 6,20
	TANK 7 FARMHOUSE ALE 8,5%	voll ausgegärt, trockener Charakter, süß und leicht bitter	€ 6,50
A	ALE		
	UILTJE MISS HOOTER WHEAT ALE 4,4%	white ipa, ein hopfiges Ale mit Weizen	€ 6,00
	DE MOLEN HOP & LIEFDE 4,8%	leichtes Ale mit Aromen von Zitone, Gras, Kräutern und bitter	€ 6,00
	UILTJE MR. FEATHERS 4,9%	american red Ale, malzig, rote Früchte, leicht bitter	€ 6,00
	OEDIPUS MAMA 5,0%	american pale Ale mit Aromen von Zitrus und Pampelmuse	€ 6,40
	SCHARREHOP 5,0%	Spezialbier aus Zandvoort mit leicht bitteren Aromen	€ 6,00
	PALM 5,4%	belgisches Spezialbier, fruchtiges Aroma und milde Honig/Karamell Noten, Bernsteinfarbig	€ 4,40
	SNAB 1410 5,5%	belgisches Ale mit einer angenehmen Balance zwischen fruchtig und Hopfenbitter	€ 6,50
I	IPA		
	UILTJE FF LEKKER MET JE BEK IN HET ZONNETJE 3,6%	Sasion ipa, frisch bitter	€ 5,80
	JOPEN LIFE'S A BEACH 4,5%	fruchtig hopfig, milde tropische Früchte, leichter Geschmack	€ 6,00
	UILTJE DIKKE LUL 3 BIER 5,6%	echt Hollands, rauhes ipa, leicht bitter	€ 6,00
	UILTJE BIRD OF PREY 5,8%	fruchtig aromatisch, mildes ipa	€ 6,00
	LOWLANDER IPA 6,0%	gebraut mit Koriandersamen und weißen Tee	€ 6,50
	JOPEN MOOIE NEL 6,5%	ipa mit amerikanischen Hopfen, Litschi	€ 6,00
	T IJ IPA 7,0%	Aromen von Pampelmuse und Blumen, mit einem fruchtigen, bitterem Abgang	€ 6,00
ST	STOUT		
	EMELISSE VANILLA ICE CREAM STOUT 5,5%	flüssiger Nachtisch mit Vanilleeis und Alkohol	€ 5,50
	SCHELDEBROUWERIJ OESTERSTOUT 8,5%	rote Früchte, Karamell, bitterer Hopfen, Malz	€ 5,80
F	FRUCHT		
	LIEFMANS FRUITESSE 3,8%	Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Holunder und Waldbeeren	€ 4,40
	RODENBACK ROSSO 4,0%	frisch-fruchtig: saure Kirschen, Himbeeren, Preiselbeeren, Holzlagerung	€ 4,40
S	SÄUERLICHE BIERE		
	OEDIPUS VOGELN 4,0%	Berliner Weisse, frisch, fruchtig, säuerlich	€ 6,50
	VAN HONSEBROUCK ST LOUIS PREMIUM GUEUZE 4,5%	jung und altes Lambic	€ 4,70
	ORVAL 6,2%	bitter fruchtiges Aroma, Trappist	€ 6,00
	BOON OUDE GEUZE 7,0%	fruchtige Pampelmuse- und Ingwer-Aroma, Muskattrauben	€ 4,60
V	VERSCHIEDENE		
	DEUTSCH & LAURET KIEM 6,5%	Frühlingsbier, frisch, Hopfen- und Malz-Aroma	€ 6,20
	SNAB KONING HONING 7,5%	Honigbier leicht süß und ein bisschen Hopfen	€ 6,50
	JOPEN KOYT 8,0%	Haarlemmer Bier aus dem Jahr 1407 met Gagel	€ 6,50
	RICE RICE BABY 8,0%	imperial, double, rice ipa, Zitrus bitter	€ 6,40

WEIßWEINE

Wir servieren den neusten Jahrgang

OFFEN - 15cl

01. **COMTESSE MARION ENVOLÉE SAUVIGNON BLANC, LANGUEDOC, FRANKREICH** € 4,20 / € 20,50
*frisch und kräftig, voll mit Zitrusfrüchten und einem herrlichen Aroma von getrockneten Gras
Umweltbewusst folgens dem qualenvi Zertifikat*
02. **RADIO BOCA VERDEJO, VINO DE LA TIERRA CASTILLA Y LEON, SPANIEN** € 4,40 / € 21,00
hervorragender Verdejo, leicht tropische Aromen, typisch Spanisch
03. **VILLA BLANCHE CHARDONNAY, LANGUEDOC, FRANKREICH** € 5,40 / € 26,00
*in den Top 10 des Welt Chardonnay Concours
teilweise auf Holz gelagert aber trotzdem fruchtig und gut bekömmlich*
04. **ALPHA ZETA PINOT GRIGIO, VENETO, ITALIEN** € 5,80 / € 27,50
*single Vineyard Pinot Grigio vom Ufer des Gardasees
intensives Aroma von Birnen und Brotkrümmeln
schöner langer Abgang, herrlich trocken und reich an Aromen*

PER FLASCHE

05. **VILLA BLANCHE PICPOUL DE PINET, LANGUEDOC, FRANKREICH** € 25,00
*mild und frisch, hervoregend zu kombinieren mit Fisch und Meeresfrüchten
aus dem Dorf Pinet an der Cote d'Azur in der Nähe von Cap d'agde*
06. **BACKSBERG CHENIN BLANC, WESTKAAP, SÜDAFRIKA** € 23,00
*Birne und grüner Apfel sind typische Aromen dieses feinen Weißweins
cremig und im schönen Gleichgewicht durch die frischen Säuren*
07. **DOMAINE DE LA BAUME CHARDONNAY, LANGUEDOC, FRANKREICH** € 29,50
herrlicher holzgelagerter Chardonnay mit Aromen von Aprikosen und Pfirsich und leicht cremig im langen Abgang
08. **WEINGUT GEIL RIESLING TROCKEN, RHEINHESSEN, DUETSCHLAND** € 29,50
schön trocken, mineralisch und frisch, hervorragend zu genießen zu vielen unserer Gerichte
09. **BODEGAS VALMINOR SERRA DE ESTRELLA ALBARINO, RIAS BAIXAS, SPANIEN** € 32,50
*Nord Spanien aus der Region oberhalb Portugals
perfekt zu Merresfrüchten, schön trocken und selbst ein bisschen salzig*
10. **DE KLEINE SCHORRE AUXERROIS, SCHOUWEN DUIVENLAND, NIEDERLANDE** € 37,50
*unser ganzer Stolz aus Zeeland, ausgezeichnetes Glas Wein von Pinot variant auxerrois
frischer intensiver Wein mit einem geringen Säuregehalt
wird schon seit Jahren in der KLM world business class ausgeschenkt und jetzt auch beim Haven van Zandvoort*
11. **2012 TERRES DE LA BAUME CHARDONNAY - VIOGNIER, LANGUEDOC, FRANKREICH** € 45,00
*dies ist der kräftigste Wein der Karte, voll und cremig und sehr aromatisch, für Liebhaber
60 % Chardonnay - 40 % Viognier, ein Jahr lang gelagert auf Eichenholz*

Wir bieten zu unseren Gerichten eine passende Bier- oder Weinempfehlung an.

Für Biere verweisen wir auf eine Biersorte auf unsere Bierkarte hin.

Für die passenden Weine arbeiten wir mit Nummern welche mit unserer Weinkarte übereinstimmen und werden per Glas oder Flasche ausgeschenkt.

ROTWEINE

OFFEN - 15cl

21. **2016 MARQUEZ DE CASTILLA TINTO, LA MANCHA, SPANIEN** € 4,40 / € 21,00
*schon zum zweiten Mal als bester Rotwein der Niederlande im 'Wijnconours' nominiert
saftige Kombination aus Tempranillo, Syrah und Merlot*
22. **2015 LUNATICO NEGROAMARO, PUGLIA, ITALIEN** € 4,80 / € 23,00
*Sonnendurchflutet, voll und würzig
aus dem Stiefelabsatz Italiens, samtig tiefroter Wein*

PER FLASCHE

23. **2015 CONTE DI CAMPIANO SANGIOVESE, EMILIA ROMAGNA, ITALIEN** € 25,00
*herrlicher frischer Rotwein aus Emilia Romagna an der Ostküste von Italien bei Rimini
tiefroter Wein, frisches Aroma von roten Früchten*
24. **2015 WEINGUT GEIL SPÄTBURGUNDER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND** € 29,50
*feiner Spätburgunder konzentriert und mit feinem Waldbeerenaroma
würzig mit reifen Gerbstoffen und herrlich geschmeidig, ein hervorragender Pinot Noir in dieser Preisklasse*
25. **2016 CAMINA CABERNET SAUVIGNON, LA MANCHA, SPANIEN** € 21,00
*100% Cabernet Sauvignon, junger Wein mit fruchtigen Aroma von Waldfrüchten und einer subtilen Würze
ausgeglichen und in schöner Balance*
26. **2015 DOMAINE DE LA BAUME SYRAH LA JEUNESSE, LANGUEDOC, FRANKREICH** € 29,50
vollmundig, herrlich nach Cassis schmeckenden Pays d'oc mit einem Hauch Vanille und leicht würzig
27. **2015 BODEGAS BLEDA PINODONCEL BLACK, JUMILLA, SPANIEN** € 29,50
*dieser Wein ist aus biologischen Trauben hergestellt, 50% Monastrell, 30% Syrah und 20% Petit Verdot
süß und zartes Tannin, eleganter Wein mit langen Abgang*
28. **2014 DUTSCHKE UNCLE SHIRAZ / CAB. SAUV. / MERLOT, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIEN** € 42,50
*rund und zart Beerenfrüchte verfeinert mit Eichenholz und leichten Tannin
ein echter Australier mit viel Body*

ROSÉWEINE

OFFEN - 15cl

31. **2016 COMTESSE MARION VOYAGE GRENACHE ROSÉ, LANGUEDOC, FRANKREICH** € 4,60 / € 22,50
sehr heller, sehr fruchtiger und trockener Rosé

PER FLASCHE

32. **2016 AIX ROSÉ, PROVENCE, FRANKREICH** € 29,50
*zart rosafarbender, sehr reiner Wein, elegantes frisch fruchtiges Aroma von Zitronen und Johannisbeeren
plus eine zarte subtile Würze*

SCHAUMWEINE

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 41. | PROSECCO
<i>Italien, anziehendes und fruchtiges Bouquet mit einem leichten blumigen Aroma</i> | € 4,75 / € 25,50 |
| 42. | IBIS ROSÉ VINO FRIZZANTE, VENETO, ITALIEN
<i>festlicher rosé Prosecco für jede Gelegenheit</i> | € 25,50 |
| 43. | CAVA JAUME SERRA, PENEDES, SPANIEN
<i>Cava mit festem Schaum aber trotzdem sehr feinperlig.
rund und zart im Geschmack, lebendig und leichten säuerlich</i> | € 22,50 |
| 44. | CHAMPAGNE BARNAUT BLANC DE NOIRS BRUT GRAND CRU FRANKREICH | € 58,50 |
| 45. | PIPER-HEIDSIECK BRUT
<i>verfrischender Champagne mit Zitronen und Limetten, zarter Abgang</i> | € 72,50 |
| 46. | RUINART BLANC DE BLANCS BRUT
<i>Frankreich, einer der besten Champagne
zart, frisch und feinperlig</i> | € 110,00 |

DESSERTWEIN, SHERRY & PORT

- | | | |
|-----|---|--------|
| 51. | 2014 CASA SILVA SEMILLON, GEWÜRZTRAMINER, COLCHAQUA VALLEY, CHILE
<i>ein frischer Wein mit Blumenaroma, sehr fruchtig mit einem tropischen Hauch
voll im Geschmack mit Essenzen von Zitronen</i> | € 5,25 |
| 52. | PEDRO XIMENEZ
<i>ein vorzügliches Dessertgetränk welches sehr gut zu altem Käse oder Schokolade passt</i> | € 3,90 |
| 53. | DOMECO SHERRY FINO DRY / MEDIUM DRY | € 3,90 |
| 54. | VALDOURO RUBY PORT / WHITE PORT / ROSE PORT | € 3,90 |
| 55. | TAYLOR'S LATE BOTTLED VINTAGE PORT
<i>Taylor's ist der Gründer der späteren bottle vintage (bv)
dieser Port hat alle Merkmale eines Vintageport seines Jahrgangs aber direkt drinkbar
zart aber auch kräftig und vielseitig</i> | € 4,50 |
| 56. | DUTSCHKE OLD CODGER FINE OLD TAWNY
<i>ein sehr feiner Tawny
Ein Fest für die Genießer!</i> | € 5,00 |

COCKTAILS & MIX GETRÄNKE

APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Soda, Orangen	€ 7,00
DUTCH MULE	Bols Wodka, Giner beer, Limetten, Minze	€ 8,50
BALÓN 43	Licor 43, Zitronensaft, Soda, Orange	€ 8,00
DAMRAK G&T	Damrak Gin & Indian Tonic, Zitrone	€ 8,50
HENDRICK'S G&T	Hendrick's Gin & Indian Tonic, Gurke	€ 9,50
CUBA LIBRE	Brugal añejo Rum, Coca Cola, Limetten	€ 8,50
TEQUILA SUNRISE	Tequila gold, Orongensaft, Grenadine	€ 8,50
SCROPPINO	Limetteneis, Wodka, Prosecco	€ 6,50
HUGO	Bols Holunderblütensirup, sparkling Wein, Limetten und frische Minze	€ 8,50
DARK & STORMY	Brugal Rum, Ginger beer, Limettensaft	€ 9,50
JIM GINGER	Jim Beam Whiskey, Ginger Ale, Limetten	€ 8,50
BELLINI	Mix von Wodka, Pfirsichsaft & Champagner	€ 7,50
GINGER 43	Licor 43, Ginger Ale, Limetten	€ 8,00
SANGRIA 43 1L	Licor 43, Rotwein, Soda Wasser, frische Früchte	€ 27,50

HIGH TEA

(ab 8 Personen)

Täglich zwischen 13.00 und 16.00 Uhr, nur mit Reservierung.

www.dehavenvanzandvoort.nl

GUTSCHEIN

Was zum feiern, ein schönes Geschenk oder einfach nur so?

Mit dem "De Haven van Zandvoort Gutschein" haben Sie für jede Gelegenheit das richtige Geschenk!

Wir haben auch spezielle High Tea oder High Wine Gutscheine.

SOZIAL UND UMWELTBEWUSST ORIENTIERTER BETRIEB

Der Haven van Zandvoort orientiert sich an den Richtlinien der Gesellschaftlichen Verantwortung.

Wir haben bei der Einrichtung unseres Restaurant und der Terasse an all unsere Gäste gedacht.

Draußen wie drinnen gibt es verschieden Behindertengerechte Bereiche.

Wir benutzen seit Jahren energiesparende LED-Lampen.

Unser Abfall wird getrennt und wir benutzen Grundwasser für die Toilettespülung und Reinigungen.

Wählen soviel wie möglich, unverpackte biologische und regionale Zutaten aus.

Setzen uns ein für verschiedene soziale Projekte ein und unterstützen den Wiedereintritt in das Arbeitsleben von Langzeit- und anderen Arbeitslosen.

Wir sind aktiv involviert in Entwicklungsprojekte zum Erhalt und Verbesserung von Dorf, Strand und Dünnengebiet.

Desweiteren spielt die Umweltschutz bei uns eine große Rolle und achten wir bei Apparatur sehr auf Umweltschonung und probieren soviel wie möglich nachhaltige Energien zu nutzen.

PAIRING

Unsere Kombinations-Empfehlungen von Bieren oder Weinen mit unseren Gerichten:

Bierempfehlungen sind zusammengestellt vom Haarlemer Bierexperten Yu Mey Kwee.

Weinempfehlungen sind zusammengestellt von Weinhändler Hans Moolenaar aus Bloemendaal.

GETRENNT ABRECHNEN

Gruppen von mehr als 4 Personen können nicht getrennt abrechnen.

Wir händigen Ihnen eine Rechnung aus.



DE HAVEN VAN ZANDVOORT
STRANDAFGANG PAULUS LOOT 9
2042 AA ZANDVOORT
023 571 8888

INFO@DEHAVENVZ.NL
WWW.DEHAVENVANZANDVOORT.NL

 LIKE US ON FACEBOOK