

DE HAVEN
VAN ZANDVOORT



DE HAVEN VAN ZANDVOORT

Het gehele jaar geopend en meer dan een strandpaviljoen.
U kunt bij ons genieten van goede service en ambachtelijk bereid eten in een sfeervolle ambiance. Daarnaast is ons pand bijzonder geschikt om op te splitsen en bieden wij vele mogelijkheden voor uw vrienden- en familiefeesten, zakelijke party's, bijeenkomsten en events.

ETEN

Wij verzorgen in ons Grand Cafe-Restaurant ontbijt, lunch, High Tea, snacks & bites, à la carte diner, meerdere gangen diner en dagspecials.

Daar waar mogelijk:

- Worden biologische, seizoensgebonden en regionale ingrediënten gebruikt.
- Kiezen wij voor vlees afkomstig van duurzaam gefokte dieren.
- Selecteren wij vis met FSC keurmerk maar ook 'bijzondere regionale soorten' uit de bijvangst.

ALLERGENEN

Wij hebben volledig inzicht in wat voor uw eventuele allergie nadelig kan zijn. Schroom niet ons te raadplegen indien u een allergie heeft. Wij kunnen dan, waar mogelijk, gerechten aanpassen aan uw wensen.

DRANKEN

Onze drankenkaart is veelzijdig op alle gebieden. Wij maken gebruik van biologische koffiebonen voorzien van het Max Havelaar Keurmerk. Naast de reguliere frisdranken bieden wij ook een keuze uit biologische frisdranken, sappen en smoothies aan. Onze kaart toont u verder een ruim aanbod (tap-)bieren, wijnen, distillaten en digestieven.

PAIRING

Wij bieden bij onze gerechten een advies voor bijpassende bieren en/of wijnen. Hierbij wordt verwezen naar een biersoort uit de bierkaart verderop in deze kaart. Voor de wijnen wordt gewerkt met nummers die overeenkomen met onze wijnkaart en respectievelijk per glas of fles worden geschonken.

SALES & EVENTS

U kunt bij ons terecht voor groepen vanaf 10 personen tot +/- 1500 personen. Onze afdeling Sales & Events kan uw privé – en zakelijke bijeenkomst tot een succes maken en staat voor u klaar. Niet alleen op het gebied van Food & Beverage zijn wij tot veel in staat maar ook onze ruime ervaring en veelzijdige organisatiekennis dragen bij aan het welslagen van uw evenement bij ons of op uw locatie. Bezoek onze website www.dehavenvanzandvoort.nl, mail naar sales@dehavenvz.nl of neem contact op met onze Sales & Events manager op 06 46 11 66 16.



available



verfügbar

Breakfast till 12:00

BOERENYOGHURT

FARMER'S YOGHURT / LANDJOGHURT

amandelen, gedroogde texelse cranberries, banaan, bramenjam
€ 5,75

ONTBIJT

BREAKFAST / FRÜHSTÜCK

boerenbrood, crackers, rijstwafels, scharrelei, mortadella, boerenkaas, oude leidse komijnekaas, gerookte zalm, boerenyoghurt met banaan, amandelen, honing, jam, roomboter, jus d'orange
€ 16,00

PETIT DÉJEUNER

SMALL BREAKFAST / KLEINES FRÜHSTÜCK

roomboter croissant, jam, boerenboter, verse jus d'orange
(bereidingstijd 15 min.)
€ 5,50

CROISSANT

FRESHLY BAKED CROISSANT / FRISCH GEBACKENES CROISSANT

roomboter croissant, jam, boerenboter
(bereidingstijd 15 min.)
€ 3,00

GEBAKKEN EIEREN

FRIED EGGS ON BREAD / STRAMMER MAX

3 scharreleieren, boerenkaas en/of ham, maïsbrood
€ 8,50

Lunch from 11:30 till 16:00

CIABATTA KOMIJNEKAAS

CIABATTA WITH CUMIN CHEESE / CIABATTA MIT KÜMMELKÄSE

rozijnenciabatta, oude leidse komijnekaas, hummus met rode biet, little gem, ingelegde appel

€ 8,50

bier wit no. dubbel/diversen glas04, fles07

GEGRILDE KIP & GAMBA'S

GRILLED CHICKEN AND PRAWNS / GEGRILLTES HÄHNCHEN & GARNELEN

pitabrood, gegrilde maïskip, gamba's, gele curry, bladspinazie, cashewnoten, ingelegde peper, koriander

€ 12,50

bier wit no. ale/wit glas02, fles08

GEITENKAAS

GOAT'S CHEESE / ZIEGENKÄSE

ficelle, bastiaansen geitenkaas, texels bier, pistache, cranberry-appelcompote

€ 8,50

bier wit no. rosé no. wit glas01 glas31, fles32

GEROOKTE ZALM

SMOKED SALMON / GERÄUCHERTER LACHS

desembrood, gerookte zalm, furikake, wasabi, kewpie, teriyaki, wakame, gember, little gem

€ 12,50

bier wit no. tripel/limited glas03, fles08

TONIJN

TUNA SALAD / THUNFISCHSALAT

desembrood, tonijn, appel, krulpeterselie, kappertjes, zilverui, maïs, rumex red, rode ui, sepia kroepoek

€ 8,50

bier wit no. tripel glas04

MORTADELLA

olijvenciabatta, mortadella, gegrilde paprika, jalapeño pepers, rucola, pistache, balsamico, olijfolie, salie

€ 9,50

bier rosé no. zure bieren/ale glas31, fles32

Wij bieden bij onze gerechten een advies voor bijpassende bieren en/of wijnen. Hierbij wordt verwezen naar een biersoort uit de bierkaart verderop in deze kaart. Voor de wijnen wordt gewerkt met nummers die overeenkomen met onze wijnkaart en respectievelijk per glas of fles worden geschonken.

KREEFT & DUROC BACON

LOBSTER & DUROC BACON / HUMMER & DUROC-SPECK

desembrood, canadese kreeft, duroc buikspek, kreeftenmayonaise, tobiko, lamsoren

€ 17,50

bier wit no. mous. no. wit/blond glas04, fles10 glas41

SEAFOOD SALADE

SEAFOOD SALAD / MEERESFRÜCHTE SALAT

mesclun, gerookte zalm, snow crab, garnalen, mosselen, scharrelei, bulgaarse yoghurt, mierikswortel, citroen

€ 16,50

bier wit no. rosé no. wit/blond glas02, fles05 glas31, fles32

CAESARSALADE

CAESAR SALAD

romaanse sla, parmezaan, croutons, scharrelei, bacon, knoflookdressing, ansjovis, worcestersaus

€ 14,00

bier wit no. rosé no. blond fles26 glas31, fles32

KALFSKROKETTEN MAÏSBROOD

VEAL CROQUETTES ON CORNBREAD /

KALBFLEISCH-KROKETTEN AUF MAISBROT

2 kalfskroketten, little gem, maïsbrood, mosterd

€ 8,50

bier dubbel/sterk blond

KALFSKROKET VLOERKADET

VEAL CROQUETTE ON BREAD ROLL /

KALBFLEISCH-KROKETTE MIT BROT

kalfskroket, vloerkadet, mosterd

€ 5,00

bier dubbel/sterk blond

TOSTI HAM KAAS/KAAS

GRILLED HAM AND/OR CHEESE SANDWICH /

SCHINKEN-KÄSE TOAST/ KÄSE TOAST

desembrood boerenkaas, gekookte ham

€ 5,00



Fruits de Mer

OESTERS HARTY NO. 3

HARTY OYSTERS / HARTY AUSTERN

harty no. 3 oesters uit ierland, citroen, rode wijnazijn, gesnipperde banaansjalotten

per stuk € 3,25

bier stout
wit no. glas01, fles05, fles10
champ. no. fles44

OESTERS & CHAMPAGNE

OYSTERS & CHAMPAGNE / AUSTERN & CHAMPAGNER

*half dozijn harty no. 3 oesters uit ierland,
een fles champagne barnaut blanc de noirs brut grand cru frankrijk*
€ 69,50

KING CRAB

KÖNIGSKRABBE

king crab, limoenmayonaise, citroen, desembrood
€ 22,50

bier blond/wit
wit no. glas03, fles11
mous. no. fles42 - 46

1/2 CANADESE KREEFT

1/2 CANADIAN LOBSTER / 1/2 KANADISCHER HUMMER

halve koude kreeft, mayonaise, desembrood
€ 22,50

bier wit
wit no. glas03, fles11
mous. no. fles42 - 46

BAERI KAVIAAR

CAVIAR / KAVIAR

10 gram baeri kaviaar, blini's, crème fraîche, peterselie
€ 22,50

bier dubbel/diversen
wit no. glas03, fles05, fles06

FRUITS DE MER

(VANAF 2 PERSONEN)

SEAFOOD (MIN. 2 PERSONS) / MEERESFRÜCHTE (MIN. 2 PERSONEN)

canadese kreeft, king crab, noordzeekrab, oesters, gamba's, mosselen, scheermessen, kokkels, langoustines, limoenmayonaise, wakame, rode wijnazijn met banaansjalotten, roomboter, desembrood

€ 37,50 per persoon

bier blond/wit
wit no. glas04, fles05, fles10
champ. no. fles44

SUPPLEMENT KAVIAAR: € 19,50

BOUILLABAISSE

FISH SOUP / FISCHSUPPE

*saffraan, steranijs, snow crab,
noordzeegarnalen, mosselen, croutons, lente-ui*

€ 10,00

bier tripel/saison
wit no. glas01, fles04, fles09

CURRY-LINZENSOEP

CURRY LENTIL SOUP / CURRY-LINSENSUPPE

rode linzen, gele curry, naan, tofu, tandoori olie

€ 6,50

bier saison/ale/ipa
wit no. glas01, glas02
rosé no. glas31

NOEDELSOEP

NOODLE SOUP / NUDELSUPPE

*kippenbouillon, udon noedels, kokosroom, rode peper,
pistache, koriander, lente-ui, cassave kroepoek*

€ 8,50

bier blond/diversen
wit no. glas02, fles09

SOUP & SANDWICH

(TILL 16:00)

SUPPE & SANDWICH

curry-linzensoep, boerenbrood, gerookte zalm, boerenkaas

€ 9,75

bier tripel/ipa
wit no. glas01, glas02
rosé no. glas31

*Wij bieden bij onze gerechten een advies voor bijpassende bieren en/of wijnen.
Hierbij wordt verwezen naar een biersoort uit de bierkaart verderop in deze kaart.
Voor de wijnen wordt gewerkt met nummers die overeenkomen met onze wijnkaart
en respectievelijk per glas of fles worden geschonken.*

YAKITORI

HÄHNCHENSPIß YAKITORI

kippendij, teriyaki, sesamzaad, udon noedels, okra, taugé, shii-take dashi, wasabi kroepoek

€ 18,00

bier blond/diversen
rood no. glas22, fles26

ANGUS BURGER BOERENKAAS

FARMER CHEESE / BAUERNKÄSE

black angus runderburger, maïsbrood, boerenkaas, ketchup, little gem, augurk

€ 14,50

bier dubbel/diversen
rood no. glas21, fles25

ANGUS BURGER GEROOKTE ZALM

SMOKED SALMON / GERÄUCHERTER LACHS

black angus runderburger, maïsbrood, gerookte zalm, furikake, wasabi, kewpie, teriyaki, wakame, gember

€ 16,50

bier tripel/wit
rosé no. glas31, glas32

Starters from 16:30

CIABATTA

OLIVENCIABATTA

olijvenciabatta, extra virgine olijfolie, fleur de sel
€ 5,00

SEAFOOD SALADE

SEAFOOD SALAD / MEERESFRÜCHTE SALAT

mesclun, gerookte zalm, snow crab, garnalen, mosselen, scharrelei, bulgaarse yoghurt, mierikswortel, citroen
€ 16,50

bier wit no. wit/blond glas02, fles08

CAESARSALADE

CAESAR SALAD

romaanse sla, parmezaan, croutons, scharrelei, bacon, knoflookdressing, ansjovis, worcestersaus
€ 14,00

bier wit no. blond glas04 rosé no. glas31

CARPACCIO

dungesneden melkrund, mayonaise, worcestersaus, tabasco, parmezaan, rucola, pijnboompitten
€ 13,50

bier rood no. wit/pils glas21 wit no. fles08

3 WAYS OF SALMON

DREIMAL LACHS

gerookte zalmtartaar, rode biet, koud gerookte zalm, wakame, wasabi, gember, gravad lax, dille, dragon, citrus
€ 15,50

bier wit no. tripel/limited glas03, fles07

STEAK TARTAAR

STEAK TARTARE / STEAK TATAR

rundertartaar, gepocheerd ei, hollandaise saus, desemcroutons
€ 12,50

bier rood no. blond fles24 rosé no. glas31

Wij bieden bij onze gerechten een advies voor bijpassende bieren en/of wijnen. Hierbij wordt verwezen naar een biersoort uit de bierkaart verderop in deze kaart. Voor de wijnen wordt gewerkt met nummers die overeenkomen met onze wijnkaart en respectievelijk per glas of fles worden geschonken.

Main from 16:30

SCHOTSE ZALMFILET

SCOTTISH SALMON FILLET / SCOTTISCHER LACHS

pompoen, kouseband, gnocchi, kikkererwten, masala

€ 22,50

bier wit no. rood no. blond glas03, fles07 fles24

TOURNEDOS & GAMBA'S

TOURNEDOS & PRAWNS

melkrund tournedos, gamba's, oesterzwammen, aardappel, knoflookjus

€ 25,00

bier rood no. dubbel glas22, fles28

SUKADE

STEWING STEAK

gestoofde en daarna gebakken dry age rundersukade, paksoi, lychee, pitaya, oesterzwammen, loempia, udon noedels, tauge, rode peper, soja

€ 22,50

bier rood no. quadrupel/dubbel glas22, fles26, fles27

QUICHE

taleggio, scharrelei, curry-linzen, spinazie, paddenstoelen, hazelnoot, balsamico

€ 17,50

bier wit no. rood no. tripel glas01, fles07 fles23

KABELJAUW

COD / KABELJAU

kabeljauwrug, warme remoulade, aardappel, zure bom, rode biet, doperwt, saffraanchips

€ 22,50

bier wit no. blond/tripel/wit glas01, fles10

LAM & KALF

LAMB & VEAL / LAMM & KALB

lamsfilet, kalfswang, polenta, stooffjus met chorizo, gekonfijte zilverui

€ 21,50

bier wit no. rood no. dubbel fles11 glas22, fles23

COQUILLES & MOSSELEN

SCALLOPS & MUSSELS / JAKOBSMUSCHELN & MIESMUSCHELN

udon noedels, coquilles, mosselen, knoflook, rode peper, limoen

€ 18,00

bier wit no. wit glas01, glas04, fles06

CRÈME BRÛLÉE & MARSHMALLOW

vanillemerg, stroh80, rietsuiker, marshmallow, zoethout

€ 7,50

bier dubbel/diversen
dessert no. glas51

CHOCOLADE

CHOCOLAT /SCHOKOLADE

*chocolademousse, foam van sangria, chocolade room,
aardbeienbavarois, spaanse peper, balsamico*

€ 8,00

bier fruit/stout
dessert no. glas52

SORBET

*frambozen sorbetijs, mango sorbetijs, rood fruit coulis,
limoncello parfait, sinaasappel espuma, meringue*

€ 8,00

bier wit
dessert no. glas51

KAASPLATEAU

CHEESE BOARD / KÄSEPLATTE

5 kazen, mosterd, kletzenbrood, stroopwafels

€ 12,75

bier quadrupel/dubbel/diversen
dessert no. glas52-56

MEZZE PLATTER

gerookte zalm, tonijnsalade, mortadella, coppa di parma, belegen boerenkaas, guacamole, tortilla chips, kaasstengels, peppadew pepers, extra virgine olijfolie, olijvenciabatta
€ 22,50

bier advies
wijn advies

CHARCUTERIE

iberico ham, coppa di parma, serranoham, salami, vijgenbrood, olijven
€ 15,50

bier blond/wit
wijn advies

BELEGEN BOERENKAAS

MATURE FARM CHEESE / MITTELALTER BAUERNKÄSE

belegten boerenkaas, amsterdams zuur, mosterd
€ 8,50

bier quadrupel/diversen
wijn advies

OUDE BIOLOGISCHE GEITENKAAS

MATURA ORGANIC GOAT'S CHEESE /
ALTER BIOLOGISCHER ZIEGENKÄSE

oude biologische geitenkaas, vijgenbrood met chocolade, appelstroop
€ 8,50

bier quadrupel/diversen
wijn advies

OLIJVEN

MIXED OLIVES / GEMISCHTEN OLIVEN

groene en zwarte olijven, peppadew pepers
€ 4,50

CIABATTA

OLIVENCHIABATTA

olijvenciabatta, extra virgine olijfolie, fleur de sel
€ 5,00

Wij bieden bij onze gerechten een advies voor bijpassende bieren en/of wijnen. Hierbij wordt verwezen naar een biersoort uit de bierkaart verderop in deze kaart. Voor de wijnen wordt gewerkt met nummers die overeenkomen met onze wijnkaart en respectievelijk per glas of fles worden geschonken.

BITTERBALLEN

BALL-SHAPED CROQUETTES / BÄLLCHEN AUS RINDFLEISCHPÜRREE

6 rundvlees bitterballen, mosterd

€ 6,00

bier: dubbel

OESTERZWAM BITTERBALLEN

OYSTER MUSHROOM CROQUETTES / AUSTERNPILZ BITTERBALLEN

6 oesterzwam bitterballen, mosterd

€ 7,50

bier: dubbel

VIETNAMESE LOEMPIA'S

VIETNAMESE SPRING ROLLS / VIETNAMESSISCHE FRÜHLINGSROLLEN

3 vietnamese loempia's, chilisaus

€ 8,00

bier: ale/ipa

DRUMSTICKS PIRI PIRI

HÄHNCHENKEULE PIRI PIRI

9 kippendrumsticks, piri piri saus

€ 6,00

bier: pils

FINGERFOOD

4 rundvleesbitterballen, 2 vietnamese loempia's

4 kippendrumsticks piri piri, mosterd, chilisaus

€ 13,00

bier: pils/blond

NACHO'S

tortilla chips gegratineerd met geraspte belegen kaas, tomatensalsa,

guacamole, crème fraîche, jalapeño pepers

€ 8,00

bier: pils/wit

WARME DRANKEN

KOFFIE, DUBBELE KOFFIE	€ 2,50 / € 4,80
ESPRESSO, DUBBELE ESPRESSO	€ 2,50 / € 4,00
CAPPUCCINO, KOFFIE VERKEERD	€ 2,80
LATTE MACCHIATO	€ 3,10
KOFFIE CON PANNA koffie met slagroom	€ 3,20
CARAJILLO espresso met een scheutje brandy	€ 4,00
VERSE MUNTTHEE MET HONING	€ 3,50
VERSE GEMBERTHEE honing, citroen	€ 3,30
BRADLEY THEE; english blend, earl grey, rooibos, groene thee, lemon, forest fruit, kamille, white tea honing, zoethout	€ 2,50
WARME CHOCOLADEMELK	€ 3,20 verse slagroom + € 1,00
WARME CHOCOLADEMELK PLUS keuze uit diverse likeuren	€ 7,00 verse slagroom + € 1,00
WARME CHOCOLADEMELK ALCOHOLVRIJE RUM	€ 3,50 verse slagroom + € 1,00
OROCHATA 43 CHOCO warme chocomel, licor 43 orochata	€ 7,00 verse slagroom + € 1,00
SIROPEN VOOR IN DE KOFFIE/CHOCOLADEMELK chocolade, karamel, roasted hazelnut	+ € 0,50

ZOETIG

APPELGEBAK	€ 3,90 verse slagroom + € 1,00
CHOCOLADE MUFFIN	€ 3,30
WISSELEND GEBAK zie onze gebaksvitrine	v.a. € 4,20
KOFFIE OF THEE MET APPELGEBAK	€ 5,20 verse slagroom + € 1,00

FRISDRANKEN 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 hoplimonade	€ 4,30
CHOCOMEL, FRISTI	€ 2,80
DUBBELFRISSE appel & perzik	€ 2,80
LIPTON ICE TEA, LIPTON ICE TEA GREEN	€ 2,90
ORANGINA ORANGE	€ 3,30
CHAUDFONTAINE rood of blauw	€ 2,80
CHAUDFONTAINE 0.50L rood of blauw	€ 3,30
SAN PELLEGRINO 0,75L sparkling	€ 4,90
ACQUA PANNA 0,75L still	€ 4,90

SAPPEN, SHAKES & BIOLOGISCHE DRANKEN

SAVSE ORANGE mango, celery, apple, lemon, orange, passion fruit & carrot	€ 5,40
SAVSE GREEN broccoli, kiwi, lemon, apple, kale, banana, spinach	€ 5,40
SAVSE PURPLE beetroot, apple, lemon, lime, mango, avocado	€ 5,40
VERSE JUS D'ORANGE klein / groot	€ 3,40 / € 4,60
'S LANDS BESTE APPELSAP (bio)	€ 2,80
TOMATENSAP	€ 2,80
ICE COFFEE	€ 4,10
PROVIAANT APFELSCHORLE (bio)	€ 3,40
PROVIAANT RHABARBERLIMONADE (bio)	€ 3,40

SPECIALE KOFFIES

HOLLANDSE KOFFIE	koffie met stroopwafellikeur en slagroom	€ 7,80
IRISH COFFEE	koffie met tullamor dew whiskey en slagroom	€ 7,80
ALCOHOLVRIJE IRISH COFFEE	irish coffee met 0% alcohol en slagroom	€ 4,80
SPANISH COFFEE	koffie met licor 43 of tia maria en slagroom	€ 7,80
FRENCH COFFEE	koffie met cointreau en slagroom	€ 7,80
BAILEYS COFFEE	koffie met baileys en slagroom	€ 7,80
ITALIAN COFFEE	koffie met amaretto en slagroom	€ 7,80
KISS OF FIRE	koffie met tia maria, cointreau en slagroom	€ 7,80

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

JENEVERS & KRUIDENBITTERS

RUTTE Jenever	jong / oud	€ 3,00
RUTTE OLD SIMON	licht, nootachtig, aangenaam	€ 4,80
RUTTE KOORNWIJN	4 keer gedistilleerd en 2 jaar gelagerd op eikenhouten vaten	€ 3,60
HUPPELOLIE	jenever van a.v. wees	€ 3,60
CITROEN BRANDEWIJN		€ 3,60
SCHIPPERBITTER	oud hollands	€ 3,60
JUTTERTJE	kruidenbitter van texel	€ 3,60
NOBELTJE	kruidenbitter van 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

LIKEUREN

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

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

RUM

BACARDI SUPERIOR, BACARDI LEMON	€ 4,90
BRUGAL RON AÑEJO 2 - 5 jaar gerijpt in eikenhouten vaten	€ 5,40
BRUGAL XV 3 - 8 jaar gerijpt in oude bourbon vaten	€ 6,70
ANGOSTURA 8 YEARS 1919 8 jaar gerijpt in Amerikaanse eikenhouten bourbon vaten	€ 6,70
CLEMENT RHUM AGRICOLE VIEUX VSOP mahonie kleur, aroma van gebrande bonen	€ 6,70
SAILOR JERRY SPICED ondertoon van zoetheid en hints van gebrande koffie	€ 4,90

VODKA

BOLS VODKA	€ 4,90
TITO'S HANDMADE VODKA 6-voudig gedistilleerd in copper pot stills	€ 6,70
GREY GOOSE	€ 7,00

GIN

HENDRICK'S GIN	€ 6,90
DAMRAK GIN echte amsterdamse gin van bols	€ 5,20
BULLDOG PREMIUM GIN super premium gin met 12 kruiden	€ 5,70
RUTTE CELERY GIN erg fris en licht kruidig: natuurlijk selderij, maar ook munt, peterselie en anijs	€ 6,90

onze gin's worden gemixed met henry thomas tonic water

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

OVERIG

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

BIEREN

TAP

GROLSCH VAAS 0,25L	€ 2,90
GROLSCH 0,5L	€ 5,60
GROLSCH WEIZEN KLEIN 0,3L / GROOT 0,5L	€ 4,50 / € 6,70
duitse stijl weizen bier	
VAN BUUREN PILS 5,0%	€ 3,00
fris, helder, licht en hoppig pilsener	
WISSELTAPS bieren van bekende en minder bekende brouwerijen	v.a. € 4,50

P PILS

SAN MIGUEL FRESCA 4,4%	€ 5,20
fresca, zacht en verfrissend	
GROLSCH BEUGEL 0,45L 5,0%	€ 4,90
100% gerstemout en twee soorten hop	
VEDETT EXTRA 5,2%	€ 4,80
premium pilsner	
SAN MIGUEL ESPECIAL 5,4%	€ 4,50
lage gisting, licht bitter	

AV ALCOHOLVRIJ

SAN MIGUEL 0,0%	€ 3,80
alcohol vrij uit spanje, heerlijk helder	
BITBURGER DRIVE 0,0%	€ 3,40
alcohol vrij pils	
GROLSCH RADLER 0,0%	€ 3,70
fris bier met lichte citrus smaak	
ERDINGER 0,5%	€ 4,40
ongefilterd fris tarwebier	

GV GLUTENVRIJ

MONGOZO BUCHWHEAT WHITE 4,8%	€ 5,50
fris en kruidig witbier, licht bittertje en klein zuurtje	
JOPEN HOP ZIJ MET ONS 6,0%	€ 6,00
mosaic ipa, 'piney', tropical en citrusfruit hoparoma's	

W WITBIER/WEIZEN

JOPEN ADRIAAN WIT 4,0%	€ 4,80
fris en fruitig witbier met een zachte smaak	
ERDINGER WEIßBIER 0,5L 5,3%	€ 6,20
duitse klassieker: frisse, lichtzure smaken, lichtbittere afdrank	
JOPEN MALLE BABBE 5,5%	€ 5,80
frisse dunkelweizen met de aroma's van banaan	
KOMPAAN BADGAST 5,7%	€ 6,00
frisse en doordrinkbare weizen, bitterheid van een lager en mandarijn	
TEXELS SKUUMKOPPE 6,0%	€ 4,80
donker witbier van Texel	
T IJ IJWIT 6,5%	€ 6,00
fris witbier met citroen en koriander. lichtroebel, kruidig met tonen van citrus	

B BLOND

CHIMAY GOUD 4,8%	€ 5,40
trappistenbier met frisse en kruidige hop aroma's	
DE HALVE MAAN BRUGSE ZOT BLOND 6,0%	€ 5,80
complex karakter van bitterheid en citrus	
SCHELDEBROUWERIJ STRANDGAPER 6,2%	€ 5,40
volle smaak, zoete aroma's, zacht bitter	
JOPEN HOPPEN 6,8%	€ 6,00
haartlems 3 granen bier volgens recept uit 1501	
VAN HOUNSEBROUCK KASTEEL BLOND 7,0%	€ 5,40
lichtzoet, fruitig en hopbitter	

SB STERK BLOND

ACHOUFFE LA CHOUFFE 8,0%	€ 5,60
gekruid bier met koriander en lichte hopsmaak	
DUVEL MOORTGAT DUVEL 8,5%	€ 5,50
c licht fruitig en een licht bittere smaak	
DE HOORN CORNET 8,5%	€ 6,20
volmondig met vanilletonen van verse eikenhout	

D DUBBEL

T IJ NATTE 6,5%	€ 6,00
een rood bruine dubbel met zacht geroosterde smaken en zacht bittere hop	
LA TRAPPE DUBBEL 7,0%	€ 5,20
trappistenbier met aroma's van karamel, vanille en chocolade	
CHIMAY ROOD 7,0%	€ 5,20
een karaktervol trappistenbier, zacht fruitige smaak en een lichte bittertoets	
WESTMALLE DUBBEL 7,0%	€ 5,50
fruitige aroma's, roast en vanille, zoet met een verfijnde bitterheid	
VAN HOUNSEBROUCK SLURFKE 8,5%	€ 6,00
mout aroma's, karamel, koffie, vanille, banaan	

*Wij bieden bij onze gerechten een advies voor bijpassende bieren en/of wijnen.
Hierbij wordt verwezen naar een biersoort uit de bierkaart.
Voor de wijnen wordt gewerkt met nummers die overeenkomen met onze wijnkaart
en respectievelijk per glas of fles worden geschonken.*

T	TRIPLE		
	BRUUT GAJES 8,0%	zacht droog bitter met citrus	€ 6,20
	KLEIN DUIMPJE BLAUWE TRAM 8,0%	niet te kruidig, ietsje zoet, aangename bittere afdronk	€ 6,00
	T IJ ZATTE 8,0%	geuren van vers fruit, vleugje graan en met licht zoete, droge afdronk	€ 6,00
	SCHELDEBROUWERIJ ZEEZUIPER 8,0%	fris droog tot licht zoet met tonen van koriander	€ 5,80
	LA TRAPPE TRIPLE 8,0%	krachtig, vol, kandijzoet, licht moutig, bittere, licht droge afdronk	€ 5,80
	WESTMALLE TRIPLE 9,0%	trappistenbier met vele citruscomponenten, koriander en passievrucht	€ 6,00
Q	QUADRUPEL		
	CHIMAY BLAUW 9,0%	trappisten bier met een krachtig aroma, complexe smaak	€ 6,20
	JOPEN ONGELOVIGE THOMAS 10,0%	volle moutsmaken, rood fruit, grapefruit en bitter	€ 6,50
	LA TRAPPE QUADRUPEL 10,0%	complex aroma, moutig met zoete tonen van dadel en karamel	€ 6,00
S	SAISON		
	OERSOEP BLANCO 5,0%	mix van 2 stijlen: witbier en saison; kruidig, fruitige hop, milde bitterheid	€ 6,50
	OEDIPUS MANNENLIEFDE 6,0%	szechuan peper, lemon grass en sorachi ace hop	€ 6,20
	TANK 7 FARMHOUSE ALE 8,5%	volledig uitgegist, droog karakter, zoetje en een klein bittertje	€ 6,50
A	ALE		
	UILTJE MISS HOOTER WHEAT ALE 4,4%	white ipa, een hoppige ale met tarwe	€ 6,00
	DE MOLEN HOP & LIEFDE 4,8%	lichte ale met tonen van citrus, gras, kruidigheid en bitter	€ 6,00
	UILTJE MR. FEATHERS 4,9%	american red ale, moutig, rood fruit en zacht bitter	€ 6,00
	OEDIPUS MAMA 5,0%	american pale ale met tonen van citrus en grapefruit	€ 6,40
	SCHARREHOP 5,0%	zandvoorts eigen speciaal bier met licht bittere tonen	€ 6,00
	PALM 5,4%	speciale belge ale, fruitig aroma en zachte honing/karamel tonen, amberkleurig	€ 4,40
	SNAB 1410 5,5%	belgische ale met een aangename balans tussen fruitigheid en hopbitterheid	€ 6,50
I	IPA		
	UILTJE FF LEKKER MET JE BEK IN HET ZONNETJE 3,6%	session ipa, fris bitter	€ 5,80
	JOPEN LIFE'S A BEACH 4,5%	fruitig hoppig als ipa, zacht tropisch fruit maar lichter van smaak	€ 6,00
	UILTJE DIKKE LUL 3 BIER 5,6%	oerhollandse, rauwe ipa, lichtbitter	€ 6,00
	UILTJE BIRD OF PREY 5,8%	fruitig aromatisch, heerlijk zachte ipa	€ 6,00
	LOWLANDER IPA 6,0%	gebrouwen met korianderzaad en witte thee	€ 6,50
	JOPEN MOOIE NEL 6,5%	ipa met Amerikaanse hop, lychee	€ 6,00
	T IJ IPA 7,0%	aroma's van grapefruit en bloemen, met een fruitige, bittere afdronk	€ 6,00
ST	STOUT		
	EMELISSE VANILLA ICE CREAM STOUT 5,5%	vloeibaar toetje van vanille ijs met alcohol	€ 5,50
	SCHELDEBROUWERIJ OESTERSTOUT 8,5%	rood fruit en karamel, hop bitters, mout roast	€ 5,80
F	FRUIT		
	LIEFMANS FRUITESSE 3,8%	aardbeien, frambozen, krieken, vlierbessen en bosbessen	€ 4,40
	RODENBACK ROSSO 4,0%	frisfruitige smaak: zure krieken, frambozen, veenbessen, houtlagering	€ 4,40
Z	ZURE BIJEN		
	OEDIPUS VOGELN 4,0%	berliner weisse, fris, fruitig en zurig	€ 6,50
	VAN HONSEBROUCK ST LOUIS PREMIUM GUEUZE 4,5%	jong en oude lambiek	€ 4,70
	ORVAL 6,2%	bitter fruitige smaak, trappist	€ 6,00
	BOON OUDE GEUZE 7,0%	fruitige pompelmoes- en gembersmaak, toets van muskaatdruiven	€ 4,60
DIV	DIVERSEN		
	DUIJTS & LAURET KIEM 6,5%	lentebier, subtiele frisheid, lichte houttoets, hop- en moutaroma's	€ 6,20
	SNAB KONING HONING 7,5%	vorstelijk honingbier met een zacht zoetje en een beetje hoppig	€ 6,50
	JOPEN KOYT 8,0%	haartems oerbier uit 1407 met gagel: denk aan laurier, eucalyptus en mint	€ 6,50
	RICE RICE BABY 8,0%	imperial, double, rice ipa, citrus bitter	€ 6,40

WITTE WIJNEN

wij serveren de meest recente jaargang

OPEN - 15cl

01. **COMTESSE MARION ENVOLÉE SAUVIGNON BLANC, LANGUEDOC, FRANKRIJK** € 4,20 / € 20,50
*fris en strak, boordevol citrus fruit en een heerlijke geur van gedroogd gras
natuurvriendelijk volgens het qualenvi certificaat*
02. **RADIO BOCA VERDEJO, VINO DE LA TIERRA CASTILLA Y LEON, SPANJE** € 4,40 / € 21,00
overheerlijke verdejo, stuivend tropisch fruit, typisch spaans
03. **VILLA BLANCHE CHARDONNAY, LANGUEDOC, FRANKRIJK** € 5,40 / € 26,00
*top 10 tijdens het wereld chardonnay concours
gedeeltelijke houtlagering maar met voldoende fruit om heerlijk door te kunnen drinken*
03. **ALPHA ZETA PINOT GRIGIO, VENETO, ITALIË** € 5,80 / € 27,50
*single vineyard pinot grigio van de oevers van het gardameer
intens met aroma's van peer en broodkruim
mooie lange afdronk, lekker droog en rijk van smaak*

PER FLES

05. **VILLA BLANCHE PICPOUL DE PINET, LANGUEDOC, FRANKRIJK** € 25,00
*zacht toegankelijk en fris, combineert fantastisch bij vis en schaal- en schelpdieren
uit het dorpje pinet aan de cote d'azur vlak bij cap d'agde*
06. **BACKSBERG CHENIN BLANC, WESTKAAP, ZUID-AFRIKA** € 23,00
*kweeper en groene appel zijn enkele van de typische aroma's vandeze fijne witte wijn
romig maar mooi in evenwicht door verfrissende zuren*
07. **DOMAINE DE LA BAUME CHARDONNAY, LANGUEDOC, FRANKRIJK** € 29,50
heerlijke houtgelagerde chardonnay met tonen van abrikoos en perzik en een klein botertje in de lange afdronk
08. **WEINGUT GEIL RIESLING TROCKEN, RHEINHESSEN, DUITSLAND** € 29,50
mooi droog, mineraal en opwekkend, heerlijk te combineren met diverse van onze gerechten
09. **BODEGAS VALMINOR SERRA DE ESTRELLA ALBARINO, RIAS BAIXAS, SPANJE** € 32,50
*uit noord spanje, de regio boven portugal
perfect bij fruits de mer, mooi droog zelfs iets ziltig*
10. **DE KLEINE SCHORRE AUXERROIS, SCHOUWEN DUIVENLAND, NEDERLAND** € 37,50
*onze trots uit zeeland, heel knap glas wijn van pinot variant auxerrois
frisse geconcentreerde wijn met een wat lager gehalte aan zuren
al jaar en dag in de klm world business class te verkrijgen en nu dus ook bij de haven van zandvoort*
11. **2012 TERRES DE LA BAUME CHARDONNAY - VIOGNIER, LANGUEDOC, FRANKRIJK** € 45,00
*de krachtigste witte van de kaart, vol en romig en zeer aromatisch, voor de liefhebber
60 % chardonnay - 40 % viognier, een jaar lang gelagerd op kleine eikenhouten vaten*

Wij bieden bij onze gerechten een advies voor bijpassende bieren en/of wijnen.
Hierbij wordt verwezen naar een biersoort uit de bierkaart.
Voor de wijnen wordt gewerkt met nummers die overeenkomen met onze wijnkaart
en respectievelijk per glas of fles worden geschonken.

RODE WIJNEN

OPEN - 15cl

21. **2016 MARQUEZ DE CASTILLA TINTO, LA MANCHA, SPANJE** € 4,40 / € 21,00
al 2 keer tot beste rode wijn van nederland uitgeroepen bij het proefschrift wijnconcours sappige combinatie tussen tempranillo, syrah en merlot
22. **2015 LUNATICO NEGROAMARO, PUGLIA, ITALIË** € 4,80 / € 23,00
*zwoel, zondoorstoofd en lekker pittig
uit de hak van de laars, mooi donker van kleur*

PER FLES

23. **2015 CONTE DI CAMPIANO SANGIOVESE, EMILIA ROMAGNA, ITALIË** € 25,00
*heerlijke frisse rode wijn uit emilia romagna aan de oostkust van italië bij rimini
mooi donkerrood van kleur, fris rood fruit in de smaak*
24. **2015 WEINGUT GEIL SPATBURGUNDER, RHEINHESSEN, DUITSLAND** € 29,50
*fijne spätburgunder met mooie aardsheid en zacht bosfruit.
knappe lengte en balans, een prachtige pinot noir in deze prijsklasse*
25. **2016 CAMINA CABERNET SAUVIGNON, LA MANCHA, SPANJE** € 21,00
*100% cabernet sauvignon, jonge wijn met fruitige aroma's van rood bosfruit met een subtiele kruidigheid
evenwichtig en mooi in balans*
26. **2015 DOMAINE DE LA BAUME SYRAH LA JEUNESSE, LANGUEDOC, FRANKRIJK** € 29,50
een mondvullende, gespierde, volop naar cassis smakende pays d'oc die ook een vleugje vanille bevat en een beetje kruidigheid
27. **2015 BODEGAS BLEDA PINODONCEL BLACK, JUMILLA, SPANJE** € 29,50
*wijn gemaakt van biologisch geteelde druiven, 50% monastrell, 30% syrah en 20% petit verdot
zoete en zachte tannines, elegante wijn met een lange afdronk, krachtpatser*
28. **2014 DUTSCHKE UNCLE SHIRAZ / CAB. SAUV. / MERLOT, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIË** € 42,50
*rond en zacht bessenfruit met verfijnd eikenhout en zachte tannine
echte australiër met veel body*

ROSÉ WIJNEN

OPEN - 15cl

31. **2016 COMTESSE MARION VOYAGE GRENACHE ROSÉ, LANGUEDOC, FRANKRIJK** € 4,60 / € 22,50
heel licht van kleur, super fruitig en mooi droog

PER FLES

32. **2016 AIX ROSÉ, PROVENCE, FRANKRIJK** € 29,50
*een bleekroze tint en verkwikkende, zeer zuivere, elegante smaak met vooral fris fruit, zoals van citrus en aalbessen
plus een subtiel kruidje*

MOUSSEREND, CHAMPAGNE

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 41. | PROSECCO
<i>italië, aantrekkelijk en fruitig bouquet met een lichte geur van bloemen</i> | € 4,75 / € 25,50 |
| 42. | IBIS ROSÉ VINO FRIZZANTE, VENETO, ITALIË
<i>feestelijke roze prosecco voor iedere gelegenheid</i> | € 25,50 |
| 43. | CAVA JAUME SERRA, PENEDES, SPANJE
<i>cava met een stevige mousse, maar de belletjes blijven heel fijn.
in de smaak rond en zacht, levendig en goede zuren</i> | € 22,50 |
| 44. | CHAMPAGNE BARNAUT BLANC DE NOIRS BRUT GRAND CRU FRANKRIJK | € 58,50 |
| 45. | PIPER-HEIDSIECK BRUT
<i>verfrissende champagne met citrus en limoen en een zachte afdrank</i> | € 72,50 |
| 46. | RUINART BLANC DE BLANCS BRUT
<i>frankrijk, misschien wel de mooiste champagne die er bestaat
zacht, fris en kleine bellen</i> | € 110,00 |

DESSERTWIJN, SHERRY & PORT

- | | | |
|-----|--|--------|
| 51. | 2014 CASA SILVA SEMILLON, GEWURZTRAMINER, COLCHAQUA VALLEY, CHILI
<i>een frisse wijn met een heerlijke geur van bloemetjes en zeer fruitig in de neus met een tropisch vleugje
mooi rond van smaak met hinten van citroen</i> | € 5,25 |
| 52. | PEDRO XIMENEZ
<i>een echt snoep-drankje dat heerlijk combineert met oude kaas en chocolade</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 is de grondlegger van de late bottle vintage (lbv)
deze port heeft alle mooie kenmerken van een vintageport en zijn jaargang, maar is wel direct op dronk
zacht en zwoel maar ook krachtig en complex</i> | € 4,50 |
| 56. | DUTSCHKE OLD CODGER FINE OLD TAWNY
<i>een hele fijne tawny die geen port mag heten
een feest voor alle zintuigen!</i> | € 5,00 |

COCKTAILS & MIXED DRINKS

APEROL SPRITZ	aperol, prosecco, soda, sinaasappel	€ 7,00
DUTCH MULE	bols wodka, gingerbeer, limoen, mint	€ 8,50
BALÓN 43	licor 43, citroensap, soda, sinaasappel	€ 8,00
DAMRAK G&T	damrak gin & indian tonic, citroen	€ 8,50
HENDRICK'S G&T	hendrick's gin & indian tonic, komkommer	€ 9,50
CUBA LIBRE	brugal añejo rum, coca cola, limoen	€ 8,50
TEQUILA SUNRISE	tequila gold, jus d'orange, grenadine	€ 8,50
SCROPPINO	limoenroomijs, wodka, prosecco	€ 6,50
HUGO	bols elderflower, sparkling wine, limoen, verse munt	€ 8,50
DARK & STORMY	brugal rum, ginger beer, limoensap	€ 9,50
JIM GINGER	jim beam whiskey, ginger ale, limoen	€ 8,50
BELLINI	vodka, perzikensap, champagne	€ 7,50
GINGER 43	licor 43, ginger ale, limoen	€ 8,00
SANGRIA 43 1L	licor 43, rode wijn, soda, fruit	€ 27,50

HIGH TEA

(vanaf 8 personen)

Dagelijks mogelijk tussen 13.00 en 16.00 uur, alleen op basis van reserveren.

www.dehavenvanzandvoort.nl

CADEAUBON

Wat te vieren, een leuk cadeau of gewoon zomaar?

Met De Haven van Zandvoort cadeaubon geef je voor elke gelegenheid wat leuks!

Ook hebben wij speciale bonnen voor een High Tea.

MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD ONDERNEMEN

De Haven van Zandvoort streeft een maatschappelijk verantwoord beleid na.

Wij beschikken zowel binnen als buiten over faciliteiten voor mindervaliden.

Er wordt bij ons al vele jaren alleen gebruik gemaakt van energiezuinige LED-lampen.

Wij scheiden ons afval in diverse ondergrondse vaten, gebruiken grondwater voor toiletspoeling en reiniging, hebben een voorkeurskeuze voor onverpakte biologische- en regionale ingrediënten, werken mee aan diverse liefdadigheidsprojecten en ondersteunen initiatieven voor integratie van langdurig- en andere werklozen.

Daarnaast werken wij mee aan ontwikkelingsprojecten voor behoud en verbetering van dorp, strand en duinen. Ook werken wij aan een betere invulling op het gebied van apparaatkeuze, energiegebruik en toekomstige opwekking.

PAIRING

Onze combinatie-suggesties van bier of wijn met onze gerechten:

Biersuggesties zijn samengesteld door de Haarlemse biersommelier Yu Mey Kwee.

Wijnsuggesties zijn verzorgd door wijnkoperij Hans Moolenaar uit Bloemendaal.

SPLITTEN/DELEN REKENING

Gezelschappen van meer dan 4 personen kunnen niet apart afrekenen.

Wij presenteren één rekening.



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

INFO@DEHAVENVZ.NL
WWW.DEHAVENVANZANDVOORT.NL

 LIKE US ON FACEBOOK