

Broodjes keuze uit wit of bruin brood (serveren wij tot 16.30)

Oude kaas	€ 5,00	Hollandse garnalen	€ 9,00
Geitenkaas	€ 6,00	Gerookte zalm	€ 9,00
Club sandwich B.L.T.	€ 9,00	Broodje kroket/frikandel	€ 3,50
Hete kip	€ 7,00	Tosti ham/kaas	€ 4,00
Tonijn salade	€ 6,50	Div. uitsmijters	vanaf € 6,00
Krab salade	€ 7,50	Havana burger	€ 8,00

Voorgerechten

Gillardeau Een volle oester met een zacht zoete na smaak . Geserveerd met sjalot rodewijnazijn.	P.st.	€ 2,50
Tom ka kai Pittige Thaise kokos soep, tempura van gamba		€ 8,00
Oude kaas bitterballen Huisgemaakt van oude boeren en appenzeller kaas met pittige mosterd-mayonaise.		€ 7,00
Champignons op toast met kervel		€ 6,50
Carpaccio Dun gesneden runder carpaccio met truffel-mayonaise, kappertjes & geschaafde Parmezaan.		€ 10,00
Hollandse garnalencocktail Een echte klassieker met cocktailsaus, limoen en toast.		€ 11,00
Ditje & Datje Een proeverij van onze voorgerechten en specials (5st).		€ 16,50
Garnalen kroketten Huisgemaakt met een vleugje venkel, toast & Jack Daniels mayonaise. (2st)		€ 10,00

Salades

Geitenkaas Gegratineerd met honing, walnoten & frambozenvinaigrette.	€ 10,00
Nicoise Zuid Franse salade met boontjes, olijven, rode ui, nicolai chips & tuna chunks.	€ 10,00
Vis Combinatie van gerookte zalm, Hollandse garnalen, makreel rilette & wasabi mayonaise.	€ 13,00

Hoofdgerechten

Fish & chips Gefrituurde rondvis met steak friet en een mayonaise van rucola & citroen.	€ 15,00
Gamba's in 't pannetje 6 stuks in romige saus met Mediterraanse groente & Frans stokbrood.	€ 21,00
Zeetong 500 gram in roomboter gebakken met salade & remoulade saus.	€ 28,00
Sliptong 2 stuks in roomboter gebakken met salade & remoulade saus.	€ 16,00
Vegetarische loempia Gevuld met mozzarella, mango en pesto op een salade van paksoy & cashewnoten.	€ 14,00
Kaas fondue Tijgerbol gevuld met gruyere kaas. Geserveerd met cruditees & cornichons.	€ 17,00
Hamburger 100% rundvlees. Van de grill op een zacht bolletje met tomaat & pittige mayonaise.	€ 13,00
Saté Van gegrilde kip met zoet-zure komkommer & cassave chips.	€ 14,00
Biefstuk Van de groninger blaarkop. Geroosterde groene asperges & een romige rodewijn-pepersaus.	€ 16,00
Spareribs In een zoet-pittige huisgemaakte marinade met lenteui & meloen.	€ 16,00

Nagerechten

Kaas plateau Coeur Neufchatel, Schlossberger, Boeren overjarige, Langres fermier AOC, Fourmee dámbert alle gemaakt van koemelk geserveerd met kletzenbrood & een slokje port.	€ 12,00
Triple chocolate Combinatie van pure, witte en melk chocolade mousse.	€ 7,50
Crème brûlée Romige koude custard met gebrande suiker & vanille roomijs.	€ 7,00

Zie de krijtborden voor dagspecialiteiten

Kids

Friet met kroket, frikandel of kabeljauw	€ 7,50
Spaghetti bolognese	€ 7,50

apr-12

Iets te vieren?

tel 023-5714321 of havana@havana-zandvoort.nl

www.havana-zandvoort.nl