

## DRANKEN

### WARMER GETRÄNKE

Café lungo	3
Espresso	3
Doppio	4.4
Cappuccino	3.5
Café latte	3.9
Latte macchiato	3.9
Café con panna	3.9
Americano	3
Flat white	4.2
Ice coffee	4.7

Hafermilch	+ 0.7
Sirups (Schokolade, Karamel, oder geröstete Haselnuss)	+ 0.7

Heiße Schokolade	3.3
Irish und andere Spezialkaffees Mit Likör Ihrer Wahl	8.2
Frische Schlagsahne	+ 1

Tee: grün, Rooibos, Earl grey, oder english breakfast	2.9
Frischer Minztee	3.6
Frischer Ingwertee	3.6
Tiger Tee (Pfefferminz, Ingwer, Honig & Orange)	4

### FRISSTRANKS

Coca Cola 200/330 ml.	3.5 / 4.8
Coca Cola zero 200/330 ml.	3.5 / 4.8
Fanta orange / cassis	3.5
Sprite regular	3.5
Finley tonic, bitter lemon, of ginger ale	3.5
Fever Tree tonic, elderflower tonic, mediterranean tonic oder rhubarb raspberry tonic	4.2
Chocomel oder Fristi	3.3
Fuze Tea Sparkling lemon, Green, Green tea mango chamomile	3.6
Frische Ice Tea peach	4.7
Chaudfontaine flach oder sprudelnd 200 / 750 ml.	3.5 / 7

### SMOOTHIES / SAFT

Olmenhorst appelsap	3.3
Tomatensap	3.3
Verse jus d'orange	5
Green Tornado (Banane, Ananas, Mango, Spinat)	6.5
Sunshine (Ananas, Mango)	6.5
Palm Beach (Mango, Banane)	6.5

### MIX

Aperol Spritz	9
Wahl der Fever Tree Tonics mit: Bombay Sapphire	10
Gordon's Pink	10
Hendrick's	10
Gin Mare	10
Bobby's	10
The Stillery Dutch North Sea Gin	11

### STARK

Bacardi Carta Blaca	5.5
Bacardi Anejo Cuatro	6.5
Duppy Aged	6.5
Duppy Spiced	6.5
Captain Morgan Spiced Gold	5.5

The Stillery Vodka	7
Smirnoff	5.5
Grey Goose	8.5

Johnnie Walker Black Label	6.5
Jack Daniels	5.5
Talisker 10 yr	8.5
Cardhu	9
Nikka from the barrel	11.5
Tullamore	6.5

Remy Martin VSOP	7.5
Grappa	5.5
Calvados	5.5

Bols jonge oder oude jenever	4
Juttertje kruidenbitter Texel	4
Coebergh bessenjenever	4
Jägermeister	4.2

Campari	4.6
---------	-----

Salmari	4.2
Malibu	4.6
Villa Massa limoncello	4.6
Amaretto	4.9
Baileys	4.9
Cointreau	4.9
Tia Maria	4.9
Licor 43	4.9
Sambucca	4.9
Frangelico	4.9
Kahlua	4.9
Southern Comfort	5.2
Grand Marnier	5.2
Koekie	4.9

### BIER VOM FASS

Heineken 5%	3.8 / 7.4
Birra Moretti 4,6%	4.2 / 7.9
Brand Weizen 5,1%	5.1 / 9
Lagunitas IPA 6,2%	5.1 / 9
Jopen Adriaan wit 5%	5.1 / 9
Affligem blond 6,8%	5.1 / 9
Texels Skuumkoppe 6%	5.1 / 9
Jopen Mooie Nel 6,5%	5.1 / 9

### BIER IN FLESCHE

Paulaner 5,5%	8.2
Sol 4,5%	5
Duvel 8,5%	6.2
Vedett Extra blond 5,2%	5.7
Affligem Tripel 9%	6.2
Liefmans Fruitesse 3,8%	5

### ALKOHOLFREI

Heineken 0.0%	4.5
Brand Weizen 0,0%	4.6
Jopen Non IPA 0,3	5.9
Amstel Radler 2,0%	4.4
Amstel Radler 0,0%	4.2
Liefmans 0,0%	5.2

## COCKTAILS

MOJITO 11

SPICED MULE 10

BALON 43 9.5

MOJITO 0.0% 8

PORNSTAR MARTINI 11

PINA COLADA 11

AMARETTO SOUR 11

STRAWBERRY DAIQUIRI 11

SEX ON THE BEACH 11

MARGARITA 11

MARTINI BLANC / NOIR 11

ESPRESSO MARTINI 11

## SNACKS

BROT 6.5

Aioli und Muhammara  
mit Sardinenpastete (+4)

GERÄUCHERTE MANDELN 5.5

TORI GYOZA (6 STÜCK) 9

Dim Sum vom Huhn, Ponzu, Sesam

PATA NEGRA (80 GRAMM) 18

NACHOS 14.5

Avocado-Püree, Käsesauce, Frühlingszwiebeln

BITTERBALLEN (6 STÜCK) 8

KÄSERÖLLCHEN (6 STÜCK) 8

KNUSPRIGER BLUMENKOHL (6 STÜCK) 8

BITTERGARNITUR (15 STÜCK) 16

AUSTERN (6 OF 12 STÜCK) 24 / 44

OLIVEN 4

Anchovis-Oliven

# DE HAVEN VAN ZANDVOORT

DE HAVEN VAN ZANDVOORT

Strandafgang Paulus Loo 9  
2042 AA Zandvoort

T. +31 (0)23 571 88 88

E. [welkom@dehavenvanzandvoort.nl](mailto:welkom@dehavenvanzandvoort.nl)

 De Haven Van Zandvoort

 @dehavenvanzandvoort

[www.dehavenvanzandvoort.nl](http://www.dehavenvanzandvoort.nl)

## FRÜHSTÜCK

BIS 12:00 UHR

### CROISSANT 3

Butter und Marmelade (+2)  
Schinken und/oder Käse aus dem Ofen (+1,5 pro Stück)

### SCONES 9

Marmelade und Clotted Cream (Crème fraîche mit Mascarpone)

### AMERIKANISCHE PFANNKUCHEN 13

Banane, Blaubeeren und Ahornsirup

### KNUSPRIGES MÜSLI 8,5

Griechischer Joghurt und frisches Obst  
mit Kokosjoghurt (+1)

## EIERSPEISEN

VON 16.00

### FLORENTIN 11

zwei pochierte Eier mit Spinat und Sauce Hollandaise

### BENEDICT 12

zwei pochierte Eier mit Kochschinken und Sauce Hollandaise

### NORWEGISCH 13.5

zwei pochierte Eier mit Lachs und Sauce Hollandaise

### AVOCADO 12

zwei pochierte Eier mit Avocadopüree

### STRAMMER MAX 9

drei Spiegeleier auf Brot mit Kochschinken und/oder  
Landkäse (+ 1,5 pro Stück)

## SANDWICHES

VON 12.00 BIS 16.00

### RINDFLEISCHKROKETTEN 10

Brot, Butter und Senf

### MELANZANE UND BURRATA 13

### THUNFISCHSALAT 12

### CROQUE MONSIEUR 9

mit Meerrettichketchup

### POSEIDONS LUNCH 14

Krokette auf Brot, Tomatensuppe, pochiertes Ei mit Spinat

## BURGER UND STEAKS

### STEAK UND POMMES FRITES 18

180 Gramm mit Bearnaise

### THUNFISCH UND POMMES FRITES 18

Thunfischsteak 160 g

### HAVEN-BURGER 19,5

mit Meerrettichketchup, roten Zwiebeln, Cheddar und Pommes frites

### VEGGIE BURGER 18

Burger mit roter Beete und Pommes frites

## SUPPEN UND SALATE

### TOMATENSUPPE 8

Crème fraîche und Schnittlauch

### FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 9

Crouton mit Gruyere

### CAESAR 12

Sardellen, pochiertes Ei und Parmesan  
mit Huhn (+ 3,5)

### PANZANELLA 10.5

Italienischer Brotsalat  
mit Burrata (+ 3,5)

## BEILAGEN

### MAC 'N CHEESE 5

### CHICORÉE 5

Butter und Orange

### FRISCHE POMMES FRITES 5.5

### GERÖSTETE SÜSSKARTOFFEL 5.5

mit Srirachasauce

### GRÜNER SALAT 5.5

Ranch-Dressing

## VORSPEISEN

### AUSTERN (6 ODER 12 STÜCK) 24/44

Creuses Austernspezialität aus Yrseke

### STEAK TARTAR 13

Blonde d'Aquitaine

### STRACIATELLA 14

mit Artischocke, gepuffter Tomate und Balsamico-Essig

### RIBBCHEN 14

Kirsche, Erdnuss, Basilikum

## HAUPTGERICHTE

### MELANZANE 21

Aubergine, Tomate, Parmesan, Burrata, Pinienkernen

### JUNGHUHN 26

vom Grill mit karamellisierter Zitrone

### RIBEYE 28

Rinder-Ribeye 200 g von der Plancha

### DORADE 26

ganze Dorade ohne Knochen

### GAMBAS 26

von der Plancha mit Knoblauch

Alle Hauptgerichte werden mit frischen Pommes frites und  
grünem Salat serviert

## DESSERTS

### SCROPPINO 7

### PAVLOVA VON YOURI MIT ROTEN FRÜCHTEN 9

### TIRAMISU-MAKRONEN 9

### CHEESECAKE 9

aus weißer Schokolade und Joghurt mit gesalzenem Karamell

Haben Sie eine Allergie? Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Informationen  
über Allergene und Möglichkeiten in unserer Speisekarte