

Lunch

Tot 17.30 uur

Luxe broodjes

Al onze broodjes worden standaard belegd met salade, komkommer, tomaat en rode ui.

Keuze uit: jutterbol, flaquet wit, volkorenpistolet, Italiaanse bol, tomaten-pompoenpitbol

Rundercarpaccio gesneden van de zijlende € 10,60

rucola, truffelmayonaise, parmezaanse kaas en pijnboompitten

Gezond (Heyde Hoeve) (ook ♣) € 8,60

ham, kaas en eiersalade

Sonse Haven (Heyde Hoeve) € 8,50

warme beenham, gebakken uien en champignons met een mosterd-dillesaus

Hot Honey ♣ € 8,50

warme brie, honing en walnoten

Biefstukreepjes € 11,60

truffelcrème en champignons

Healthy Choice ♣ € 9,10

hummus, courgette, bimi, puntpaprika, knoflook en basilicum

Gerookte zalm € 9,50

mosterd-dillesaus

Oosterse kip € 9,10

kipblokjes, bosui en een oosterse saus

Tosti's

Keuze uit: wit of bruin brood.

Tosti ham en/of kaas (Heyde Hoeve) (ook ♣) € 4,30

Tosti Hawaï (Heyde Hoeve) (ook ♣) € 4,90

ham, kaas en warme ananas

Vrouwkes tosti (Heyde Hoeve) (ook ♣) € 5,30

ham, kaas en een gebakken ei

Tosti gerookte zalm € 6,20

kruidenkaas en rode ui

Tosti gehakt € 5,30

kaas en chilisaus

Tosti brie ♣ € 5,30

brie, tijm en uiencompote

Extra gebakken champignons en ui op de tosti € 2,00

Uitsmijters

Keuze uit: wit of bruin brood (ham van de Heyde Hoeve).

Boeren (ook ♣) € 9,60

ui, paprika, bosui, champignons en bacon

Ham en/of kaas ♣ € 8,10

Bacon en tomaat (ook ♣) € 8,10

Parmaham en parmezaanse kaas € 8,90

Bacon, tomaat en kaas € 8,90

De snelle broodjes

Keuze uit: zacht wit/bruin bolletje.

Keuze uit: jutterbol, flaquet wit, volkoren pistolet, Italiaanse bol, tomaten-pompoenpitbol

+ € 1,20

Kroket € 4,30

Frikadel € 4,30

Jonge kaas ♣ € 3,20

Ham (Heyde Hoeve) € 3,20

Eiersalade ♣ € 5,90

Brabants worstenbroodje € 2,70

Losse kroket of frikadel € 2,10



Lunch

Tot 17.30 uur

Lunch / Diner

Tot 20.30 uur

Havenspecialiteiten

- Garnalenkroketten op brood** € 9,00
chilimayonaise
losse garnalenkroket € 3,70
- Toast met gebakken champignons (ook 🌱)** € 10,70
Parmaham, uien, spinazie en parmezaanse kaas
- 2 kroketten met brood** € 8,20
- Flammkuchen traditioneel** € 9,30
crème fraîche, spekblokjes, kaas en uien
- Saté met satésaus en stokbrood** € 14,60
friet i.p.v. stokbrood + € 2,20
seniorenportie (1 stokje) € 9,10
- 12-uurtje (alles in het klein)** € 13,50
tomatensoep, cruiseburger, uitsmijter kaas en een bolletje eiersalade
- Havensandwich** € 10,60
gerookte kip, omelet, bacon, sla, tomaat, cocktailsaus en uiencompote
- Broodplankje** € 8,30
tonijnsalade, eiersalade en kip-pestosalade

Burgers

Keuze uit rund of half om half gehakt bij de cruiseburger

- Cruiseburger zonder friet** € 10,60
200 gram vlees, ui, tomaat, sla, bacon, kaas, augurk en huisgemaakte saus
- Cruiseburger met friet** € 12,70
200 gram vlees, ui, tomaat, sla, bacon, kaas, augurk en huisgemaakte saus
- Krokante kip burger zonder friet** € 10,10
kaas, gebakken uien en chilimayonaise
- Krokante kip burger met friet** € 12,20
kaas, gebakken uien en chilimayonaise
- Senioren cruiseburger** € 7,40
vlees, ui, tomaat, sla, bacon, kaas, augurk en huisgemaakte saus

Soepen

Onze soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

- Tomatensoep De Haven 🌱** € 5,20
huisgemaakte soep van verse tomaten
- Spinaziesoep 🌱** € 5,20
met stukjes gegrilde puntpaprika
- Kreeftensoep** € 7,20
- Kreeftensoep De Haven** € 12,50
diverse vissoorten (maaltijdsoep)
- Heldere kippenbouillon** € 5,20
met verse kervel, reepjes omelet en taugé

Salades

Onze salades worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

De basis van onze salades bestaat uit gemengde sla, tomaat, komkommer en rode ui

- Salade Surf & Turf** € 16,00
truffelmayo, gamba's, rundercarpaccio, spekkruimels, rucola en pijnboompitten
- Rundercarpaccio van de zijlende** € 13,60
rucola, truffelmayonaise, parmezaanse kaas en pijnboompitten
- De Haven** € 12,70
tonijnsalade, gerookte zalm, gerookte paling en 3 gamba's
- Brie 🌱** € 11,40
tijmolie, gebakken champignons in sjalottenolie en balsamicosiroop
- Biefstukreepjes** € 12,60
bosui en een oosterse saus
- Gamba's (6 stuks)** € 12,70
gebakken in knoflookolie, uien, paprika en courgette
- Gebakken kip** € 11,40
bosui, taugé en een oosterse saus
- Healthy Choice 🌱** € 11,40
courgette, bimi, puntpaprika, knoflook en basilicum
- Extra friet met mayonaise** € 2,20
of gebakken aardappels met ui
- Friet met mayonaise i.p.v. brood** € 2,20

Onze leveranciers



Heyde Hoeve: de smaak van vrüger!

Boerderij de Heyde Hoeve staat in het dorpje Gerwen, gemeente Nuenen. De boerderij ligt op de landerijen die al in de 12e eeuw behoorden tot Priorij Hooidonk. De boerderij stamt uit 1553 en heeft een lange historie met een verscheidenheid aan bewoners.

Op de akkers van de Heyde Hoeve heeft ook Vincent van Gogh vrijwel zeker rondgezworven. Vond hij hier zijn inspiratie voor zijn schilderijen van het boerenleven? Sinds 1955 is de boerderij in handen van de familie Schepers. De Heyde Hoeve is de bakermat van samenwerking Heyde Hoeve, een samenwerking van varkensboeren met aandacht en zorg voor het dier en behoud van de natuurlijke omgeving.

Duroc varkens staan bekend om hun uitstekende vleeskwaliiteit. Het vlees van onze varkens is mooi gemarmerd, het heeft meer 'intramusculair vet'. Het vlees is vol van smaak en is mals en sappig.

In oktober 2012 is het Heyde Hoeve varken door Foodlog.nl en Urgenda gekozen tot het meest duurzame en lekkerste varken van Nederland. Een gerenommeerde smaakjury koos uit de meest innovatieve inzendingen de lekkerste. Het oordeel van de jury was unaniem: "Als je het varkensvlees van de Heyde Hoeve in je mond steekt proef je het meteen. Sappig, goede bite, goede smaak."

Meer informatie vindt u op www.heydehoeve.nl



Leijten: Top in ijs!

Ons ijs komt van 'Leijten - Top in IJs' uit Beringe (Limburg). Van de eigen dagverse koeienmelk en de meest hoogwaardige ingrediënten maken ze heerlijk ijs.

Omdat het op ambachtelijke wijze bereid wordt, zit er minder lucht in het ijs en heeft dit een smeuïger karakter.

Dat is puur genieten zo'n ijsje!

Meer informatie vindt u op www.topinijs.nl



Diner

17.00 – 20.30 uur

Voorgerechten

Al onze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

- Havenbordje** € 13,80
tonijnsalade, gerookte zalm, gerookte paling en 5 gamba's
- Carpaccio gesneden van zijlende** € 10,90
truffelmayo, rucola, pijnboompitten, parmezaanse kaas en tomaat
- Champignons in pestoroom** € 10,40
- Gerookte zalm** € 11,40
met mosterd-dillesaus
- Parmaham met peer en balsamicostroop** € 11,40
- Gamba's gebakken in knoflookolie (6 stuks)** € 10,80
- Gebakken biefstukreepjes** € 10,80
bosui, taugé en een oosterse saus

Burgers

Keuze uit rund of half om half gehakt bij de cruiseburger

- Cruiseburger zonder friet** € 10,60
200 gram vlees, ui, tomaat, sla, bacon, kaas, augurk en huisgemaakte saus
- Cruiseburger met friet** € 12,70
200 gram vlees, ui, tomaat, sla, bacon, kaas, augurk en huisgemaakte saus
- Krokante kip burger zonder friet** € 10,10
kaas, gebakken uien en chilimayonaise
- Krokante kip burger met friet** € 12,20
kaas, gebakken uien en chilimayonaise
- Senioren cruiseburger** € 7,40
vlees, ui, tomaat, sla, bacon, kaas, augurk en huisgemaakte saus

Hoofdgerechten

De friet kunt u ook vervangen door gebakken aardappel met uien

U heeft keuze uit de volgende sauzen:

Peper, champignon, stroganoff en rode wijn

- Gevulde gegrilde puntpaprika** € 15,00
spinazie, feta en pijnboompit op een bedje van bloemkoolrijst
- Schnitzel** € 17,80
saus naar keuze, friet met mayonaise en warme groenten
- Ribroast met Provençaalse saus** € 19,50
*(Heyde Hoeve)
friet met mayonaise en warme groenten*
- Tournedos** € 26,00
saus naar keuze, friet met mayonaise en warme groenten
- Kipsaté met satésaus** € 17,80
atjar, kroepoek, gebakken uitjes, friet met mayonaise
- senioren portie (1 stokje saté)** € 9,10
- Zalmfilet met 3 gegrilde gamba's** € 20,40
met een sausje van mosterd en dille, friet met mayonaise en warme groenten
- Pannetje met gamba's (12 stuks)** € 21,00
in knoflookolie gebakken, met friet met mayonaise en warme groenten
- Kabeljauw** € 20,40
in een sausje van puntpaprika en shiitake

Extra bij te bestellen

Stokbrood met kruidenboter en roomboter
€ 5,70

Diner

Nagerechten tot 21.00 uur

Kindermenu

Nagerechten

Dame blanche	€ 5,90
<i>vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom</i>	
Klein monchou-kersentaartje	€ 5,90
<i>met vanille-ijs en slagroom</i>	
Nougatine-ijstaart	€ 5,90
<i>met vanille-ijs en slagroom</i>	
Wittechocolademousse	€ 6,90
<i>met gemarineerd rood fruit</i>	
Kaneel-ijs	€ 6,90
<i>met warme appeltjes en slagroom</i>	
Toffee-ijs	€ 6,90
<i>met brownie en karamelsaus</i>	
1 bol ijs naar keuze	€ 1,70
<i>keuze uit: vanille, aardbei, kaneel en peer</i>	
2 bollen ijs naar keuze	€ 3,20
<i>keuze uit: vanille, aardbei, kaneel en peer</i>	
Met slagroom	€ 0,70

Kindermenu

Tomatensoep	€ 3,00
Tosti ham en/of kaas	€ 3,70
Mini uitsmijter	€ 3,20
Mini cruiseburger	€ 7,40
<i>met friet en mayonaise</i>	
Halve schnitzel	€ 9,10
<i>met friet en mayonaise</i>	
Pannenkoek	€ 4,90
<i>met poedersuiker en stroop</i>	
Frietjes met appelmoes	€ 5,80
<i>Keuze uit de volgende snacks:</i>	
<i>Frikadel</i>	
<i>Kroket</i>	
<i>Kipnuggets (5 stuks)</i>	
<i>Gemengde snacks (5 stuks)</i>	
<i>Keuze uit mayonaise, curry of ketchup</i>	

Kinderijsje

2 bollen ijs naar keuze met slagroom	€ 3,90
<i>keuze uit het ijs van de menukaart</i>	



Dranken

Warme dranken

Koffie	€ 2,50
Espresso	€ 2,50
Dubbele espresso	€ 4,10
Cappuccino	€ 2,70
Cafeïne vrije koffie	€ 2,50
Latte macchiato	€ 2,70
Koffie verkeerd	€ 2,70
Warme chocomelk	€ 2,80
Warme chocomelk met slagroom	€ 3,30
Extra portie slagroom	€ 0,70
Thee	€ 2,50
Verse muntthee	€ 3,00
Verse gemberthee	€ 3,20

Beleef de smaak van pure thee uit Sri Lanka

€ 2,80



- 100% natuurlijk
- Handgeplukt
- Alleen de beste blaadjes
- Gezond en verantwoord
- U steunt op een bijzondere manier het land van herkomst

Puritea doneert een deel van haar omzet aan Stichting Carelanka. Deze stichting ondersteunt via een aantal lokale partnerorganisaties verschillende projecten waarin de kwetsbaartse mensen in de Sri Lankaanse samenleving centraal staan.

Speciale koffie

Spanish coffee (<i>Licor 43</i>)	€ 6,50
French coffee (<i>Grand Marnier</i>)	€ 6,50
Irish coffee (<i>Jameson</i>)	€ 6,50
Italian coffee (<i>Amaretto</i>)	€ 6,50

Sappen/Ranja/Melkdranken

Melk (indien voorradig)	€ 2,60
Chocomel	€ 2,60
Fristi	€ 2,60
Appelsap	€ 2,60
Jus d'orange	€ 2,50
Verse jus d'orange	€ 3,30
Tomatensap	€ 2,60
Ranja	€ 1,40

Frisdranken

Cola	€ 2,50
Cola light	€ 2,50
Cola zero	€ 2,50
Sinas	€ 2,50
7-up	€ 2,50
Cassis	€ 2,50
Bitter lemon	€ 2,50
Ginger Ale	€ 2,50
Tonic	€ 2,50
Crodino	€ 2,80
Rivella	€ 2,50
Ice Tea	€ 2,90
Ice Tea Green	€ 2,90
Chaudfontaine Blauw	€ 2,50
Chaudfontaine Rood	€ 2,50
Crystal Clear	€ 2,50

Voor bij de koffie

Appelgebak	€ 3,60
Monchou-kersentaart	€ 4,10
Nougatine ijstaart	€ 3,60
Carrotcake	€ 3,60
Slagroom bij het gebak	€ 0,70

Dranken

Wijnen

Droge / Zoete witte wijn	€ 3,70
Moezel	€ 3,70
Rosé	€ 3,70
Rode wijn	€ 3,70
Hugo	€ 4,60
Prosecco - klein flesje	€ 6,70
Rode / Witte port	€ 3,60
Sherry medium	€ 3,60
Sherry dry	€ 3,60
Aperol Spritz	€ 4,90
Martini Wit / Rood	€ 3,60
Fles droog/zoet	€ 18,20
Fles Moezel	€ 18,20
Fles Rosé	€ 18,20
Fles Rode wijn	€ 18,20

Bieren

Van de tap

Bavaria fluitje 0,20 cl	€ 2,50
Bavaria vaasje 0,25 cl	€ 2,80
Bavaria pul 0,50 cl	€ 5,20
La Trappe Dubbel	€ 3,90
Witte Trappist	€ 3,80
Seizoensgebonden bier	

Uit de fles

Bavaria 0,0%	€ 3,30
Bavaria Radler lemon 2,0%	€ 3,60
Bavaria Radler lemon 0,0%	€ 3,30
Bavaria witbier 0,0%	€ 3,30
La Trappe Tripel	€ 4,80
La Trappe Blond	€ 4,20
Liefmans	€ 3,70
Wittekerke rosébier	€ 3,60
Corona	€ 4,20
Erdinger	€ 5,30

Alcoholische dranken

Mix frisdranken	€ 3,90
Mix sappen	€ 3,90
<i>Bacardi Superior/Razz/Lemon</i>	
<i>Gin</i>	
<i>Jack Daniels</i>	
<i>Johnnie Walker Red label</i>	
<i>Witte / Rode Vodka</i>	
<i>Malibu</i>	
<i>Amaretto</i>	
<i>Coebergh</i>	

Borrels

Jonge jenever	€ 2,50
Oude jenever	€ 2,50
Vieux	€ 2,50
Jägermeister	€ 2,50
Corenwijn	€ 2,50
Schrobbeleer	€ 2,50
Brandewijn	€ 2,50

Likeuren

Sambuca	€ 4,40
Remy Martin	€ 4,40
Armagnac	€ 4,40
Calvados	€ 4,40
Pernod	€ 4,40
Tia Maria	€ 4,40
Baileys	€ 4,40
Grand Marnier	€ 4,40
Cointreau	€ 4,40
Frangelico	€ 4,40
Likeur 43	€ 4,40
Advocaatje	€ 4,40
Limoncello	€ 4,40
Drambuie	€ 4,40
Kahlúa	€ 4,40

Borrelkaart / Luxe wijnen

Voor bij de borrel

Tot 21.00 uur

Broodplankje 🌱	€ 6,60
<i>met hummus, paprika tapenade en aioli</i>	
Portie bitterballen (10 stuks)	€ 5,70
Portie minifrikandellekes (10 stuks)	€ 5,70
Portie gemengde snacks (10 stuks)	€ 6,30
Portie jonge kaas 🌱	€ 5,20
Portie pinda's 🌱	€ 2,70
Portie groentenkroketjes (6 stuks) 🌱	€ 5,70

Gehaktballetjes in satésaus	€ 6,15
Oosterse Borrelboot (16 stuks)	€ 8,80
<i>4 vegetarische loempia's, 4 kipsigaarloempia's, 4 vegan hapjes en 4 pittige loempia's</i>	
Hollandse Borrelboot (15 stuks)	€ 8,30
<i>5 bitterballen, 5 frikandellekes en 5 blokjes kaas</i>	
Nacho's 🌱	€ 7,80
<i>met crème fraîche, tomatensaus en gesmolten kaas</i>	

Luxe wijnen

Mousserend

Anna de Codorniu Mediterrania (Spanje)
Frisse en fruitige mousserende cava uit Catalonië
Fles: € 23,50

Anna White piccolo, (Spanje, 20 cl)
Frisse en fruitige mousserende wijn uit Catalonië
Flesje: € 5,30

Wit

Huiswijn: Kaapmoed Chenin Blanc WO (Zuid-Afrika)
Een tropische en stuivende Chenin Blanc
Fles: € 18,20 **Glas:** € 3,70

Silver Moki Sauvignon Blanc, Marlborough (Nieuw-Zeeland)
Heerlijk fris en rijk van smaak met veel fruit als meloen, passievrucht en Granny Smith appel
Fles: € 22,00 **Glas:** € 4,50

Louis Fourie, Chardonnay, WO Wellington (Zuid-Afrika)
Zachte, ronde en verfijnde witte wijn met smaaktonen van tropisch fruit en een hint van groene kruiden
Fles: € 22,00 **Glas:** € 4,50

Rosé

Huiswijn: Octerra rose, Vin de Pays d'Oc (Frankrijk)
Levendige en fruitige rosé met hints van rood fruit gemaakt van de Syrah druif
Fles: € 18,20 **Glas:** € 3,70

The Fishwives Club Pinotage Rosé, Stellenbosch, (Zuid-Afrika)
Geuren van vers rood fruit met aardbeien in de hoofdrol. Vol en rond van smaak met een fruitige droge afdronk
Fles: € 22,00 **Glas:** € 4,50

Rood

Huiswijn: Les Vignerons Pinot Noir Grenache, Vin de France (Frankrijk)
Soepele en ronde rode wijn met tonen van rijp bosfruit met een lange en zachte afdronk
Fles: € 18,20 **Glas:** € 3,70

Corte Ottone, Brindisi riserva DOC (Italië)
Samengesteld uit Malvasia Nera, Negroamaro en Sangiovese. Robuuste en kruidig met tonen van rijpe kersen en vanille door 12 maanden houtrijping.
Fles: € 22,00 **Glas:** € 4,50

Tip: vraag naar onze borrelaer plank inclusief een fles huiswijn voor € 29,80