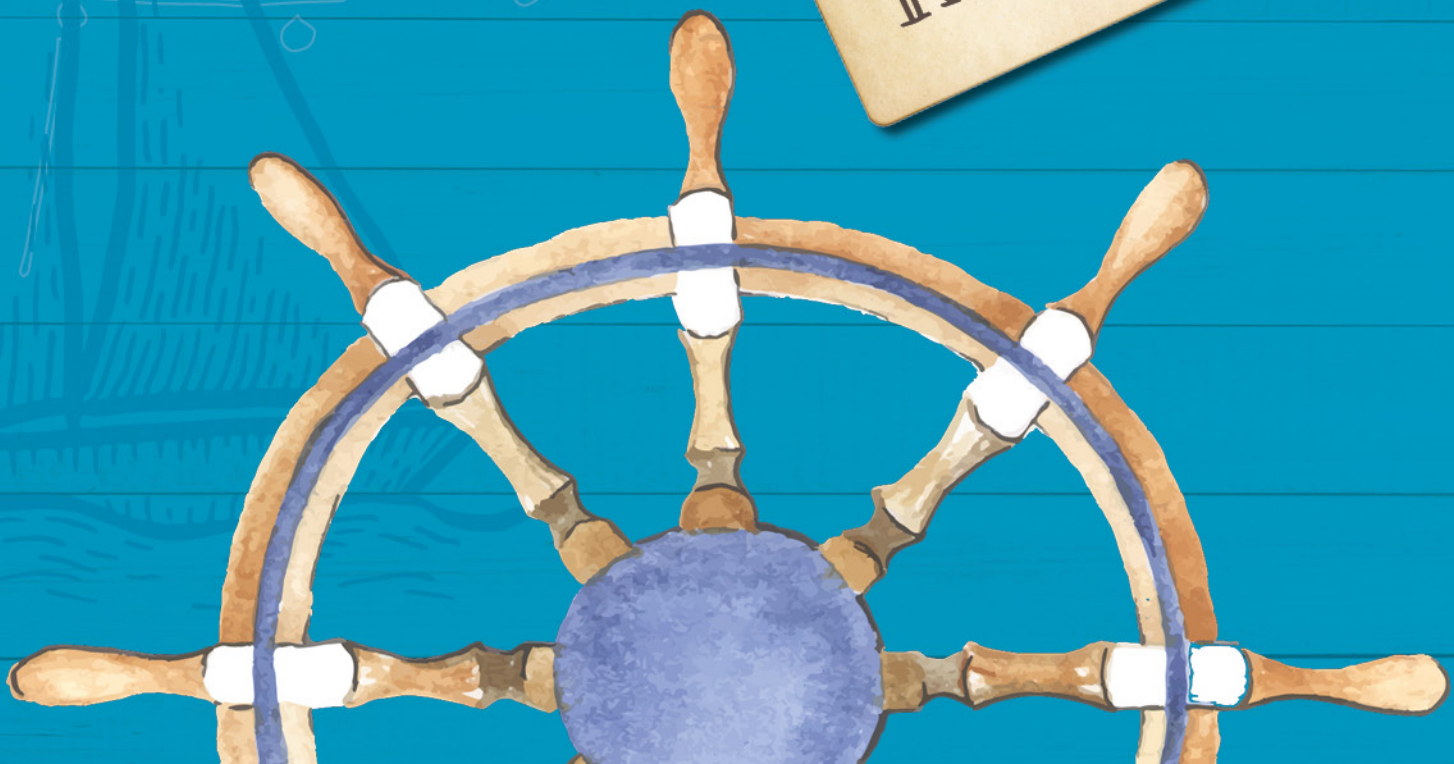
café-restaurant

De Sonse haven

MENU KAART



ONTBIJT LUNCH

Ontbijtje

Om lekker op gang te komen

2 croissants € 4,50
Met jam en roomboter

Griekse yoghurt € 7,25
Met granola, honing en seizoensfruit

Boterham € 3,30
Met kaas en roomboter

Brabants worstenbroodje € 2,80

Robuuste boterhammen

Keuze uit wit of bruin

Al onze boterhammen worden standaard belegd met sla, komkommer en tomaat.

Gerookte zalm € 10,50
Met roerei, guacamole, crème fraîche

Carpaccio zijlende € 11,00
Met truffelmayo, pesto, pijnboompitten, rucola en Parmezaan

Gebakken kip € 9,90
Met ui, bacon en chilimayo

Biefstukreepjes € 11,90
Met oosterse saus, cashewnoot en bosui

Healthy Choice € 9,80
Met hummus, courgette, bimi, paprika, knoflook en basilicum

Bordje lekker huisgemaakt beleg € 9,00
Met eiersalade, kip-pestosalade en tonijnsalade

Sonse haven *(Heyde Hoeve)* € 9,00
Met warme beenham, gebakken uien en champignons met een mosterd-dillesaus

Terugkomers

Robuuste tosti brie € 9,00
Met tijmolie en parmaham

Robuuste tosti croque madame € 8,50

12-uurtje *(alles in het klein)* € 13,80
Met tomatensoep, cruiseburger, uitsmijter kaas en een bolletje kip-pestosalade

Havenbordje *(stokbrood en kruidenboter)* € 14,00
Met tonijnsalade, gerookte zalm, gerookte paling en 5 gamba's

Carpaccio van zijlende € 11,10
(stokbrood en kruidenboter)
Met truffelmayonaise, pijnboompitten, rucola en Parmezaan

Burgers

Onze toppers

Cruiseburger zonder friet € 11,60
200 gram vlees, ui, tomaat, sla, streaky bacon, kaas, augurk en huisgemaakte saus

Cruiseburger met friet € 13,80
200 gram vlees, ui, tomaat, sla, streaky bacon, kaas, augurk en huisgemaakte saus

Krokante kipburger zonder friet € 11,10
Kaas, gebakken uien en chilimayonaise

Krokante kipburger met friet € 13,30
Kaas, gebakken uien en chilimayonaise



Kroketten

Keuze uit robuust brood wit/bruin

2 rundvleeskroketten met mosterd € 8,80

2 garnalenkroketten met chilimayo € 9,50

4 groentekroketjes met hummus € 8,80

Uitsmijters

Keuze uit robuust brood wit/bruin

Keuze uit 2 of 3 eieren, 2 eieren -€ 1,00

Ham en/of kaas € 8,50

Parmaham en Parmezaan € 9,80

Boerenuitsmijter *(zonder bacon)* € 9,80
Met ui, paprika, bosui, champignons en bacon

Soepen

Huisgemaakt

Geserveerd met brood, kruidenboter en roomboter

Tomatensoep De Haven € 5,40

Kreeftensoep met gamba € 7,40

Kreeftensoep De Haven € 12,70
Met diverse soorten vis

Courgettesoep € 5,40
Optie zalmsnippers + € 1,00



Salades

Al onze salades worden geserveerd met brood, kruidenboter en roomboter

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

Salade Surf & Turf € 16,50
Truffelmayonaise, gamba's (5 stuks), rundercarpaccio, rucola en pijnboompitten

Rundercarpaccio van de zijlende € 13,80
Rucola, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

De Haven € 13,00
Tonijnsalade, gerookte zalm, gerookte paling en 3 gamba's

Biefstukreepjes € 13,00
Oosterse saus, cashewnoten, bosui

Gamba's *(6 stuks)* € 12,90
Gebakken in knoflookolie, bosui

Gebakken kip € 11,60
Kip, ui, streaky bacon, chilimayonaise

Healthy Choice € 11,60
Courgette, bimi, paprika, knoflook en basilicum

Salade brie *(lauw)* € 11,60
Tijmolie, balsamico en walnoten

Extra friet met mayonaise of gebakken aardappels met ui € 2,60

Friet met mayonaise i.p.v. brood € 2,10

Vegetarisch *Heeft u een allergie? Meld het ons.*

LUNCH DINER

Warme maaltijdmoment

Kan altijd!

Bij deze gerechten heeft u keuze uit friet of aardappels en er zit altijd gemengde salade bij

Door topdrukte tijdens de lunch kunnen deze gerechten langer duren

Gamba's — *klein* € 12,50 / *groot* € 21,20
Gebakken in knoflookolie

Tournedos — € 27,20
Met champignon- of pepersaus

Schnitzel — € 18,00
Met champignon- of pepersaus

Kipsaté met satésaus — € 18,00
Met atjar, kroepoek en gebakken uitjes

Visgerecht van de dag — *wisselend*

Vega groenteschotel — € 17,50
Met diverse groenten en bloemkoolrijst

Bijgerechten

Warme groenten — € 5,00
i.p.v. friet — € 2,60

Bloemkoolrijst — € 5,00
i.p.v. friet — € 2,60

Lekker warm en klein

Maar toch de buik goed vol

Poffertjes met poedersuiker — € 4,50

Mini cruiseburger — € 7,50
Met frietjes en mayonaise

Friet met een kroket of frikandel — € 5,80
Met appelmoes

Boterham kroket of frikandel — € 4,50

1 stokje kipsaté en frietjes — € 9,30
Met kroepoek, uitjes en atjar

Halve tournedos met friet en mayonaise — € 15,00

Menu voor onze kleine en grote genieters

2 croissants met jam en roomboter — € 4,50

Griekse yoghurt — € 7,25
Met granola en seizoensfruit

Boterham met kaas en roomboter — € 3,30

Boterham met eiersalade — € 4,90

Tosti ham en kaas of ananas — € 4,90

Brabants worstenbroodje — € 2,80

Desserts

Chocoladegebak — € 7,10
Met chocolademousse en toffee-ijs

Frambozen, Witte chocolade dessert — € 7,10
Met koekcrumble

Dame blanche — € 6,10

Griekse yoghurt — € 7,25
Met granola, honing en seizoensfruit

Kinderijsje *(2 bollen ijs naar keuze)* — € 4,30

1 bol ijs *(naar keuze)* — € 1,80

2 bollen ijs *(naar keuze)* — € 3,60
Vanille, aardbei, toffee, frambozensorbet of perenkwark

Vegetarisch *Heeft u een allergie? Meld het ons.*

DRANKEN

Warme dranken

Koffie	€ 2,60
Espresso	€ 2,60
Dubbele espresso	€ 4,20
Cappuccino	€ 2,80
Caffeïnevrije koffie	€ 2,60
Latte macchiato	€ 2,80
- karamel	
- chocola	+ € 0,80
Koffie verkeerd	€ 2,80
Warme chocolademelk	€ 2,90
Warme chocolademelk met slagroom	€ 3,40
Extra portie slagroom	€ 0,80
Thee	€ 2,60

Verse dranken warm/koud

Verse muntthee	€ 3,10
Verse gemberthee	€ 3,30
Verse jus d'orange	€ 3,40
Verse kruidenthee	€ 3,30

Speciale koffie

Spanish coffee (Licor 43)	€ 6,60
French coffee (Grand Marnier)	€ 6,60
Irish coffee (Jameson)	€ 6,60
Italian coffee (Amaretto)	€ 6,60

Sappen/Melkdranken

Melk (indien voorradig)	€ 2,70
Chocomel	€ 2,70
Fristi	€ 2,70
Appelsap	€ 2,70
Jus d'orange	€ 2,70
Tomatensap	€ 2,70

Frisdranken

Cola	€ 2,60
Cola light	€ 2,60
Cola zero	€ 2,60
Sinas	€ 2,60
Sprite	€ 2,60
Cassis	€ 2,60
Bitter lemon	€ 2,60
Ginger ale	€ 2,60
Tonic	€ 2,60
Rivella	€ 2,60
Crystal Clear	€ 2,60
Chaudfontaine Blauw	€ 2,60
Chaudfontaine Rood	€ 2,60
Ice tea	€ 2,90
Ice tea green	€ 2,90
Crodino	€ 2,90
Ranja	€ 1,50

Iets lekkers

Bij de koffie of als dessert

Monchou-kersengebak	€ 4,30
Huisgemaakte appeltaart *(indien voorradig)*	€ 4,40
Nougatine ijstaart	€ 3,80
Met slagroom	€ 0,80



DRANKEN

Bieren

Van de tap

Bavaria pilsener *(5,0%)*



Fluitje 0,20 l	*€ 2,60*
vaasje 0,25 l	*€ 2,90*
Pul 0,5 l	*€ 5,30*

La Trappe dubbel *(7,0%)* *€ 4,00*



La trappe dubbel heeft een diepe, bruine kleur en een mooi, beige schuim. Door het gebruik van karamelmout ontstaat een zacht aromatisch, karamelachtig karakter. De smaak is volmoutig en een tikkeltje zoet. La trappe is zacht om te drinken, maar toch met een"body" en een volle smaak.

La Trappe Wit *(5,5%)* *€ 3,90*



Het eerste en enige trappistenwitbier ter wereld. Uitsluitend gebrouwen met water, tarwemout, gerstemout, gist en hop. Er worden geen kruiden toegevoegd. De Saphirhop geeft het bier een citrusachtige geur. Een echte dorstlesser voor de zomerdagen, maar waar je zeker ook in de andere seizoenen volop van kunt genieten

Cornet *(8,5%)* *€ 5,10*



Een krachtig, blond bier van hoge gisting, met nagisting in de fles. Proef de volmondige warme smaak en unieke vanilletoets, resultaat van snippers eikenhout die toegevoegd worden tijdens het brouwen. Geniet van de lange afdronk met zachte bitterheid. Een bier voor ridders van de goede smaak.

Bieren

Uit de fles

Bavaria Radler lemon *(2,0%)* *€ 3,70*



Een verfrissende en doordrinkbare mix van bier en natuurlijke citruslimonade. Licht troebel, fruitig, gebalanceerd zoet met aangename frisse afdronk en fijne schuimkraag

La Trappe Tripel *(8,0%)* *€ 4,90*



La Trappe Tripel is een klassiek trappistenbier met een krachtige en volle smaak. Daarnaast heeft het bier een kandijzoet en lichtmoutig karakter. De afdronk is bitter en licht droog.

La Trappe Blond *(6,5%)* *€ 4,30*



Dit sprankelende goudblonde bier heeft een aromatische, fruitige en frisse geur. De smaak is licht moutig en licht zoet. Het heeft een zachte bitterheid met een vriendelijke afdronk.

Liefmans *(4,2%)* *€ 3,80*



Liefmans Fruitesse on the rocks bevat een blend van krieken, aardbei, framboos, bosbes en vlierbes. Combineer dit met enkele ijsblokjes en je presenteert de perfecte zomerse drank.

Sol *(4,5%)* *€ 4,30*



Een Mexicaanse pilsener met lichte moutaroma's. Het wordt gedronken met een partje limoen of citroen. Door de frisse smaak is Sol een erg goede dorstlesser.

Erdinger (5,3 %) *€ 5,40*



Erdinger Hefe Weisse heeft een frisse en licht zurige smaak. Het is een troebel weissbier met aroma's van banaan en kruidnagel. Een frisse smaak, met een lichte bitterheid in de afdronk.

Erdinger Alkoholfrei *(0.0%)* *€ 4,90*



Isotone dorstlesser, dus drink er gerust één na het sporten. Laag in de calorieën en bevat vitaminen. Bevat de smaak van tarwemout gecombineerd met licht fruitige tonen.

't IJ IJWIT *(6,5%)* *€ 4,35*



Een stevig Amsterdams witbier. De tarwemout geeft een heerlijk frisse smaak aan het bier. Korianderzaad en citroen zorgen voor licht kruidige en circusachtige tonen.

Tripel Karmeliet *(8,0%)* *€ 5,10*



Een klassieker onder de tripels. Tripel Karmeliet is lichtzoet, lichtzuur, lekker kruidig met een spectrum aan fruitige smaken zoals banaan en sinaasappel.

DRANKEN

Bubbels

Hugo	*€ 4,70*
Prosecco – klein flesje	*€ 6,80*

Huiswijnen

Droog	*glas € 3,80 fles € 18,30*
Zoet wit	*glas € 3,80 fles € 18,30*
Moezel	*glas € 3,80 fles € 18,30*
Rosé	*glas € 3,80 fles € 18,30*
Rood	*glas € 3,80 fles € 18,30*

P.S.V.-dranken

Rode/ witte port	*€ 3,70*
Sherry medium	*€ 3,70*
Sherry dry	*€ 3,70*
Martini wit / rood	*€ 3,70*

Spatjes

Mixdranken met:

Bacardi Superior / Razz / Lemon	*€ 4,00*
Gin	*€ 4,00*
Jack Daniels	*€ 4,00*
Johnnie Walker Red Label	*€ 4,00*
Witte / rode vodka	*€ 4,00*
Malibu	*€ 4,00*
Amaretto	*€ 4,00*
Coebergh	*€ 4,00*

Borrels

Jonge jenever	*€ 2,60*
Oude jenever	*€ 2,60*
Vieux	*€ 2,60*
Jägermeister	*€ 2,60*
Schrobbelèr	*€ 2,60*

Alcoholvrij

Droge witte wijn 0,0%	*€ 3,80*
Bavaria 0,0%	*€ 3,40*
Bavaria Radler lemon 0,0%	*€ 3,40*
Bavaria witbier 0,0%	*€ 3,40*
Erdinger Alkoholfrei	*€ 4,90*
Mojito mocktail	*€ 8,00*
Bitter aperitif	*€ 8,00*
Gin tonic flavour	*€ 8,00*
Pink & tonic	*€ 8,00*



Spritz / Cocktail

Aperol spritz	*€ 5,00*
Roze Gin-tonic groot	*€ 9,80*
Original Gin-tonic groot	*€ 8,75*

Likeuren

Sambuca	*€ 4,50*
Remy Martin	*€ 4,50*
Armagnac	*€ 4,50*
Calvados	*€ 4,50*
Tia Maria	*€ 4,50*
Baileys	*€ 4,50*
Grand Marnier	*€ 4,50*
Cointreau	*€ 4,50*
Frangelico	*€ 4,50*
Licor 43	*€ 4,50*
Limoncello	*€ 4,50*



BORRELKAART LUXE WIJNEN

Voor de lekkere trek

Broodplankje	€ 6,80
Met truffelmayonaise, pesto en hummus	
Stokbrood met kruidenboter & roomboter	€ 5,80
Stokbrood met aioli en tomatentapenade	€ 6,80
Portie bitterballen *(10 stuks)*	€ 5,80
Portie frikandellen *(10 stuks)*	€ 5,80
Portie gemengde snacks *(10 stuks)*	€ 6,60
Portie kaas en worst	€ 5,30
Portie pinda's	€ 2,70
Portie groentekroketjes *(6 stuks)*	€ 6,10
Gehaktballetjes in satésaus	€ 7,50
Knoflookolijven	€ 4,90
Losse kroket	€ 2,20
Losse frikandel	€ 2,20
Portie friet met mayonaise	€ 2,60
Losse garnalenkroket	€ 3,90
Kaasplankje van De Kaaskoning	€ 12,50
Hollandse borrelboot *(20 stuks)*	€ 12,50
Bitterballen, frikadellen, kaas en worst, pinda's gemengd	
Nacho's *(klein)*	€ 8,50
Nacho's *(groot)*	€ 12,50
Met crème fraîche, quacamole, tomatensaus en gesmolten kaas	

Wijnen

Mousserend

Anna de Codorniu Mediterrania *(Spanje)*
Frisse en fruitige mousserende cava uit Catalonië
Fles: € 23,60

Anna White piccolo *(Spanje, 20 cl)*
Frisse en fruitige mousserende wijn uit Catalonië
Flesje: € 6,80

Wit

Huiswijn: Kaapmoed Chenin Blanc WO *(Zuid-Afrika)*
Een tropische en stuivende Chenin Blanc
Fles: € 18,30 ***Glas:*** € 3,80

Silver Moki Sauvignon Blanc, Marlborough *(Nieuw-Zeeland)*
Heerlijk fris en rijk van smaak met veel fruit als meloen, passievrucht en Granny Smith appel
Fles: € 22,10 ***Glas:*** € 4,60

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: € 22,45 ***Glas:*** € 4,60



Rose

Huiswijn: Octerra rose, Vin de Pays d'Oc *(Frankrijk)*
Levendige en fruitige rosé met hints van rood fruit gemaakt van de Syrah druif
Fles: € 18,30 ***Glas:*** € 3,80

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: € 22,10 ***Glas:*** € 4,60

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: € 18,30 ***Glas:*** € 3,80

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: € 22,10 ***Glas:*** € 4,60

Vegetarisch *Heeft u een allergie? Meld het ons.*