



ONTBIJT LUNCH DINER

Ontbijtje

Om lekker op gang te komen

2 Croissants met jam en roomboter	€ 4,70
Griekse yoghurt Met granola, honing en seizoensfruit	€ 8,50
Boterham met kaas en roomboter	€ 3,30
Boterham met eiersalade	€ 4,90
Boterham met tonijnsalade	€ 4,90
Brabants worstenbroodje	€ 2,90

Boterhammen / broodjes

*Keuze uit robuust brood wit/bruin
of bruine bol/Italiaanse bol*

*Al onze boterhammen en broodjes worden standaard belegd
met sla, dressing, komkommer, tomaat en rode ui*

Gerookte zalm Met roerei, guacamole en crème fraîche	€ 12,40
Carpaccio zijlende Met truffelmayo, pesto, pijnboompitten, rucola en parmezaan	€ 11,00
Gebakken kip Met ui, bacon en chilimayo	€ 11,20
Biefstukreepjes Met cashewnoten, bosui en keuze uit oosterse saus of truffelsaus	€ 12,50
Healthy Choice Met hummus, courgette, bimi, paprika, babymais, knoflook en basilicum	€ 12,20
Gezond Met ham, kaas en eiersalade	€ 8,50
Sonse haven (Heyde hoeve) Met warme beenham, gebakken uien en champignons met een mosterd-dillesaus	€ 10,90

Specialiteiten

Havensandwich Met gerookte kip, omelet, bacon, sla, tomaat, komkommer, rode ui, cocktailsaus en eiersalade	€ 11,50
Flammkuchen traditioneel Met crème fraîche, spekblokjes, kaas, ui, rucola en bosui	€ 10,80
Flammkuchen van de week Vraag aan een van onze medewerkers	€ 12,50
Bordje lekker huisgemaakt beleg Eiersalade, kip-pestosalade en tonijnsalade	€ 9,00
Burgerproeverij Cruiseburger, kipburger en rund-truffelburger	€ 14,20
12-uurtje (alles in het klein) Met tomatensoep, cruiseburger, uitsmijter kaas en één broodje kip-pestosalade	€ 14,20

Burgers

Onze toppers

Cruiseburger zonder friet 200 gram vlees, ui, tomaat, sla, bacon, kaas, augurk en huisgemaakte saus	€ 12,00
Cruiseburger met friet 200 gram vlees, ui, tomaat, sla, bacon, kaas, augurk en huisgemaakte saus	€ 14,50
Krokante kipburger zonder friet Kaas, gebakken uien en chilimayonaise	€ 12,00
Krokante kipburger met friet Kaas, gebakken uien en chilimayonaise	€ 14,50



LUNCH DINER

Kroketten

Keuze uit robuust brood wit/bruin

2 rundvleeskroketten met mosterd	€ 8,80
2 garnalenkroketten met chilimayo	€ 10,50
4 groentekroketjes met hummus ♦	€ 9,50

Tosti's

Keuze uit wit of bruin brood (dunne sneetjes)

Tosti ham en/of kaas	€ 4,60
Tosti Hawaii	€ 5,20
Met ham, kaas en ananas	

Keuze uit wit of bruin brood (robuust)

Robuuste tosti gehakt	€ 7,50
Robuuste tosti croque madame	€ 9,10
Robuuste tosti brie	€ 9,80

Uitsmijters

Keuze uit robuust brood wit/bruin

Keuze uit 2 of 3 eieren (keuze 2 eieren: min € 1,00)

Ham en/of kaas	€ 8,50
Parmaham en parmezaan	€ 9,80
Boerenuitsmijter (♦ zonder bacon)	€ 10,30
Met ui, paprika, bosui, champignons en bacon	
Tomaat, bacon en kaas	€ 10,30

Soepen

Huisgemaakt

Geserveerd met brood, kruidenboter en roomboter

Tomatensoep	€ 6,50
Kreeftensoep met gamba	€ 7,80
Kreeftensoep De Haven	€ 13,50
Met diverse soorten vis	
Uiensoep met kaascrouton	€ 5,40
Pompoensoep met spekjes	€ 6,50

Salades

Al onze salades worden geserveerd met brood, kruidenboter en roomboter

De basis van onze salades bestaat uit gemengde sla, dressing, tomaat, komkommer en paprika, afgemaakt met croutons

Salade Surf & Turf	€ 17,50
Truffelmayonaise, gamba's (5 stuks), rundercarpaccio, rucola en pijnboompitten	
Rundercarpaccio van de zijlende	€ 15,80
Rucola, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten	
De Haven	€ 16,75
Tonijnsalade, gerookte zalm, gerookte paling en 3 gamba's	
Biefstukreepjes	€ 15,75
Met cashewnoten, bosui en keuze uit oosterse saus of truffelsaus	
Gamba's (6 stuks)	€ 14,50
Gebakken in knoflookolie, bosui	
Gebakken kip	€ 14,50
Kip, ui, bacon, en chilimayonaise	
Healthy Choice ♦	€ 14,75
Courgette, bimi, paprika, babymais, knoflook en basilicum	
Salade brie ♦ (lauw)	€ 14,50
Tijmolie, balsamico en walnoten	
Extra friet met mayonaise of aardappelschijfjes met ui	€ 2,60
Friet met mayonaise i.p.v. brood	€ 2,10



LUNCH DINER

Voorgerechten

Al onze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Havenbordje	€ 15,25
Met tonijnsalade, gerookte zalm, gerookte paling en 5 gamba's	
Carpaccio van zijlende	€ 12,50
Met truffelmayonaise, pijnboompitten, rucola en parmezaan	
Biefstukpuntjes	€ 13,50
Met cashewnoten, bosui en keuze uit oosterse saus of truffelsaus	
Gamba's (6 stuks)	€ 12,50
Gebakken in knoflookolie	
Gerookte zalm	€ 12,50
Met mosterd-dillesaus	
Gevulde portobello	€ 11,50
Met brie, lente-ui, noten, zongedroogde tomaat, honing, tijm en spinazie	
Bruschetta	€ 11,10
Met parmaham, parmezaan, pijnboompitten, balsamico en tomatenblokjes	



Hoofdgerechten

Keuze uit: pepersaus, champignonsaus en rodewijnsaus

Bij deze gerechten heeft u keuze uit friet of aardappelschijfjes met ui. Er worden altijd warme groenten bij geserveerd.

Gamba's (12 stuks)	€ 22,75
Gebakken in knoflookolie	
Tournedos	€ 28,25
Met een saus naar keuze	
Mixed grill	€ 24,75
Kipfilet, speenvarken, tournedos 100 gram met een saus naar keuze	
Surf en turf	€ 31,75
Tournedos, gamba met bearnaisesaus	
Schnitzel	€ 18,75
Met een saus naar keuze	
Kipsaté met satésaus	€ 18,75
Met atjar, kroepoek en gebakken uitjes	
Zalmfilet in een krokant jasje	€ 22,75
Met parmezaan, kruiden en erwtenpuree	
Kabeljauw	€ 22,75
Met risotto, doperwten, ui en basilicumolie	
Gevulde courgette	€ 19,50
Met couscous, ui, zongedroogde tomaat, geitenkaas en gekarameliseerde walnoten	

Bijgerechten

Warme groenten	€ 5,00
i.p.v. friet	€ 2,60
Bloemkoolrijst	€ 5,00
i.p.v. friet	€ 2,60
Aardappelschijfjes met ui	€ 5,00

Desserts

Chocolademousse	€ 8,10	Monchou-kersentaartje	€ 7,50
Met Oreocrumble en toffee-ijs		Met vanille-ijs en slagroom	
Kaasplankje van De Kaaskoning	€ 13,50	Nougatine-ijstaart	€ 7,50
		Met vanille-ijs en slagroom	
Frambozen witte chocolade dessert	€ 8,10	Kinderijsje (2 bollen ijs naar keuze)	€ 4,90
Met koekcrumble		1 bol ijs (naar keuze)	€ 2,10
Dame blanche	€ 7,10	2 bollen ijs (naar keuze)	€ 4,20
Griekse yoghurt	€ 8,50	Keuze uit: vanille, aardbei, toffee, frambozensorbet en perenkward	
Met granola, honing en seizoensfruit			

LUNCH
DINER



Lekker warm en klein

Maar toch de buik goed vol

Poffertjes met poedersuiker ♦	€ 4,50
Mini cruiseburger	€ 7,50
Met friet en mayonaise	
Friet met een kroket of frikandel	€ 5,80
Met appelmoes	
Boterham kroket of frikandel	€ 4,50
1 stokje kipsaté en friet	€ 11,50
Met kroepoek, uitjes en atjar	
Halve tournedos met friet en mayonaise	€ 17,50
Halve schnitzel met friet en mayonaise	€ 12,50
Keuze uit: pepersaus, champignonsaus en rodewijnsaus	



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 vleeskwiteit. 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

DRANKEN

Warme dranken

Koffie	€ 3,00
Espresso	€ 3,00
Dubbele espresso	€ 4,60
Cappuccino	€ 3,10
Caffeïnevrije koffie	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,10
- karamel	
- chocola	+ € 1,00
Koffie verkeerd	€ 3,10
Warme chocolademelk	€ 3,30
Warme chocolademelk met slagroom	€ 4,00
Extra portie slagroom	€ 0,70
Thee	€ 3,00

Verse dranken warm/koud

Verse muntthee	€ 3,60
Verse gemberthee	€ 3,60
Verse jus d'orange	€ 3,80
Verse kruidenthe	€ 3,75

Speciale koffie

Spanish coffee (Licor 43)	€ 7,00
French coffee (Grand Marnier)	€ 7,00
Irish coffee (Jameson)	€ 7,00
Italian coffee (Amaretto)	€ 7,00

Sappen / Melkdranken

Melk (indien voorradig)	€ 3,10
Chocomel	€ 3,10
Fristi	€ 3,10
Appelsap	€ 3,10
Jus d'orange	€ 3,10
Tomatensap	€ 3,10

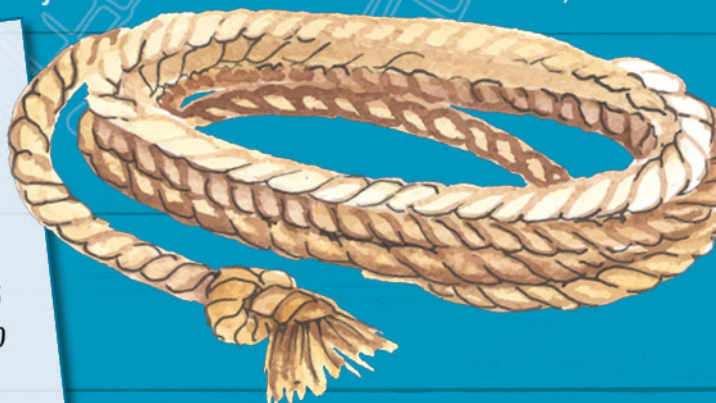
Frisdranken

Cola	€ 3,00
Cola zero	€ 3,00
Cola cherry zero	€ 3,00
Sinas	€ 3,00
7-Up	€ 3,00
Cassis	€ 3,00
Bitter lemon	€ 3,00
Ginger ale	€ 3,00
Tonic	€ 3,00
Rivella	€ 3,00
Chaudfontaine Blauw	€ 3,00
Chaudfontaine Blauw 1 liter	€ 7,50
Chaudfontaine Rood	€ 3,00
Chaudfontaine Rood 1 liter	€ 7,50
Fuze tea	€ 3,30
Fuze tea green	€ 3,30
Crodino	€ 6,00
Ranja	€ 1,80

Iets lekkers

Bij de koffie of als dessert

Monchou-kersengebak	€ 4,25
Huisgemaakte appeltaart (indien voorradig)	€ 4,40
Nougatine-ijstaart	€ 3,75
Met slagroom	€ 0,90



Van de tap

Bavaria pilsener (5,0%)



Fluitje 0,20 l

€ 3,00

vaasje 0,25 l

€ 3,20

Pul 0,5 l

€ 6,00

La Trappe dubbel (7,0%)

€ 4,50



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%)

€ 4,50



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%)

€ 5,60



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 afdrank met zachte bitterheid. Een bier voor ridders van de goede smaak.

Uit de fles

Bavaria Radler lemon (2,0%)

€ 4,00



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

La Trappe Tripel (8,0%)

€ 5,00



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

La Trappe Blond (6,5%)

€ 4,75



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 afdrank.

Seizoensbock

€ 4,75

Vraag aan de bediening voor de beschikbaarheid.

Rodenbach fruitage (3,9%)

€ 4,50



Een zachtzuur fruitbier met een alcoholpercentage van 3,9%, dat bestaat uit een mengsel van jong bier en oud bier waarin rode vruchten gemacereerd hebben.

Claro Mex (5,9%)

€ 4,25



Claro Tequila flavoured is een krachtig, helder bier gebrouwen in de Mexicaanse stijl. Licht en helder, zomers en fris. Met een vol aroma en smaak van tequila en zoet citrusfruit.

Weihenstephaner (5,4 %)

€ 5,60



Gebrouwen in de oudste bierbrouwerij ter wereld. Al in 1040 werd hier begonnen met brouwen. Zacht, fris en romig van smaak, met tinten van banaan en kruidnagel te proeven.

Tripel Karmeliet (8,0%)

€ 5,10



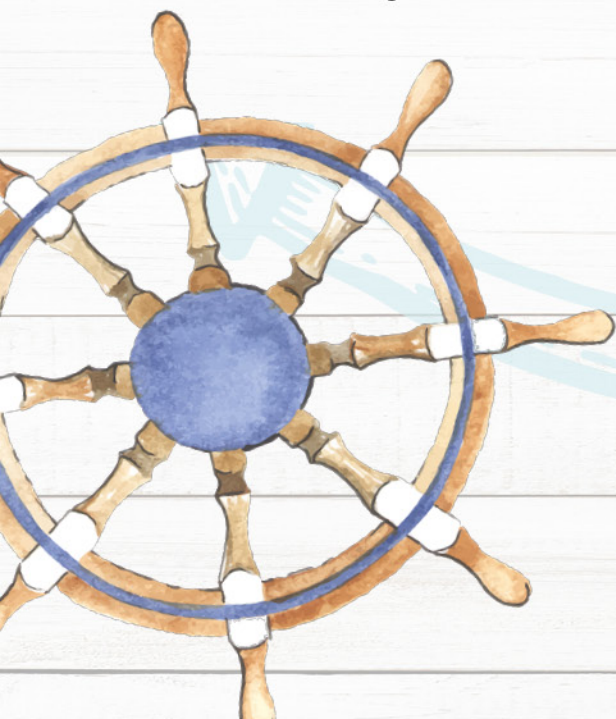
Een klassieker onder de tripels. Tripel Karmeliet is lichtzoet, lichtzuur, lekker kruidig met een spectrum aan fruitige smaken zoals banaan en sinaasappel.

'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.



DRANKEN

Bubbels

Hugo	€ 5,00
Prosecco – klein flesje	€ 6,50

Huiswijnen

Droog	glas € 4,20 fles € 23,00
Zoet wit	glas € 4,20 fles € 23,00
Moezel	glas € 4,20 fles € 23,00
Rosé	glas € 4,20 fles € 23,00
Rood	glas € 4,20 fles € 23,00

P.S.V.-dranken

Rode/ witte port	€ 4,75
Sherry medium	€ 4,75
Sherry dry	€ 4,75
Martini wit / rood	€ 4,75

Spatjes

Mixdranken met:

Bacardi Superior / Razz / Lemon	€ 4,50
Gin	€ 4,50
Jack Daniels	€ 4,50
Johnnie Walker Red Label	€ 4,50
Witte / rode vodka	€ 4,50
Malibu	€ 4,50
Amaretto	€ 4,50
Coebergh	€ 4,50

Borrels

Jonge jenever	€ 3,00
Oude jenever	€ 3,00
Vieux	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00
Schrobbeleer	€ 3,00

Alcoholvrij

Droge witte wijn 0,0%	€ 4,00
Mojito mocktail	€ 8,00
Bitter aperitif	€ 8,00
Gin tonic flavour	€ 8,00
Pink & tonic	€ 8,90
Bavaria 0,0%	€ 3,90
Bavaria Radler lemon 0,0%	€ 4,00
Bavaria witbier 0,0%	€ 4,00
Liefmans 0,0%	€ 4,00
Weihenstephaner 0,0%	€ 5,50



Spritz / Cocktail

Aperol spritz	€ 6,50
Limoncello spritz	€ 6,50
Roze Gin-tonic groot	€ 10,50
Original Gin-tonic groot	€ 9,70
Non-alcohol Pink tonic	€ 8,00

Likeuren

Sambuca	€ 5,00
Remy Martin	€ 5,00
Armagnac	€ 5,00
Calvados	€ 5,00
Tia Maria	€ 5,00
Baileys	€ 5,00
Grand Marnier	€ 5,00
Cointreau	€ 5,00
Frangelico	€ 5,00
Licor 43	€ 5,00
Limoncello	€ 5,00



BORRELKAART LUXE WIJNEN



Voor de lekkere trek

Broodplankje Met truffelmayonaise, pesto en hummus	€ 7,50	Knoflookolijven	€ 4,90
Kaasplankje van De Kaaskoning	€ 13,50	Losse kroket	€ 2,20
Stokbrood met kruidenboter & roomboter	€ 6,50	Losse frikandel	€ 2,20
Stokbrood met aioli en tomatentapenade	€ 7,00	Portie friet met mayonaise	€ 2,60
Portie bitterballen (10 stuks)	€ 6,75	Losse garnalenkroket	€ 3,90
Portie frikandellen (10 stuks)	€ 6,75	Hollandse borrelboot (20 stuks)	€ 14,50
Portie gemengde snacks (10 stuks)	€ 6,75	Bitterballen, frikandellen, kaas en worst, pinda's gemengd	
Portie kaas en worst	€ 5,30	Nacho's (klein)	€ 9,75
Portie pinda's	€ 2,70	Nacho's (groot)	€ 13,50
Portie groentekroketjes (6 stuks)	€ 6,50	Met crème fraîche, quacamole, tomatensaus en gesmolten kaas	
Gehaktballetjes in satésaus	€ 9,50		

Wijnen

Mousserend

Anna de Codorniu Mediterrania (Spanje)
Frisse en fruitige mousserende cava uit Catalonië.
Fles: € 25,90

Anna White piccolo (Spanje, 20 cl)
Frisse en fruitige mousserende wijn uit Catalonië.
Flesje: € 6,50

Wit

Huiswijn: Kaapmoed Chenin Blanc WO
(Zuid-Afrika)
Een tropische en stuivende chenin blanc.
Fles: € 23,00 Glas: € 4,20

**Sauvignon Blanc Reserva,
D.O. Valle de Casablanca (Chile)**
Mineralig, zacht, rond en vol van smaak. Heeft
aroma's van passievrucht, ananas en tonen van
witte perzik, citroen en kruiden.
Fles: € 25,60 Glas: € 5,45

Indaba, Chardonnay, Western Cape
(Zuid-Afrika)
Een zachte, ronde en verfijnde witte wijn met
smaaktonen van tropisch fruit en een hint van
groene kruiden uit Zuid-Afrika.
Fles: € 24,25 Glas: € 5,20

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: € 23,00 Glas: € 4,20

Paul Mas (Frankrijk)
Een lichte rosé, fris en fruitig met een zachte afdrank.
Fles: € 25,60 Glas: € 5,45

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 afdrank.
Fles: € 23,00 Glas: € 4,20

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: € 25,60 Glas: € 5,20