



*Welkom in Restaurant Havenzicht,
de Huiskamer van Sint-Annaland.*

Gasten verwennen en verrassen staat bij ons hoog in het vaandel en wij laten u graag een totale smaak- en sfeerbeleving ervaren.

In het karakteristieke pand is er ruimte voor een breed scala aan mogelijkheden. Van een goed bakje koffie tot een smaakvol diner met (h)eerlijke producten maar ook voor een lekkere lunch of een goedgevulde borrelplank bent u bij ons aan het juiste adres.

Voor u hebben wij een mooie selectie van gerechten samengesteld en wij wensen u dan ook een prettig en smakelijk bezoek aan ons restaurant toe.

HEERLIJCKHEID-MENU

Wisselend 3-gangen menu | 37,50

LUNCH

11.00 – 15.00 UUR

WARMES LUNCHGERECHTEN

Ambachtelijke Zeeuwse tosti's van 2 dikke sneden Pain de Mer brood

Zeeuwse tosti ham/kaas | 7,50

met heerlijke gekookte ham en Zeeuwse zoete kaas

Zeeuwse Tosti Gerookte zalm | 10,50

met roomkaas en rode ui

Zeeuwse Tosti a la Herman | 8,50

met heerlijke gekookte ham, Zeeuwse zoete kaas, augurk en piccalilly

Tussen de middagje vlees, vis of vega | 14,50 / 16,50 / 14,50

bestaande uit soepje, rustiek brood met kroket en omelet en een frisse salade

Bourgondische kroketten | 12,50

met rustiek brood of verse friet geserveerd met een frisse salade

Garnalenkroketten | 16,50

goed gevuld met Hollandse garnalen en geserveerd met rustiek brood of verse friet en een frisse salade

Huisgemaakte saté van varkenshaas | 17,50

met rustiek brood of verse friet

Broodje Pulled Pork | 15,75

met een frisse koolsalade en huisgemaakte bbq-saus

Heeft u allergieën? Vraag bij ons bedienend personeel naar de mogelijkheden!



SALADES

Salade met biefstukpuntjes | 17,50

maaltijdsalade met lauwwarme biefstukpuntjes op oosterse wijze

Salade Geitenkaas, maaltijdsalade | 14,50

*met geitenkaas, spekjes, walnoten en honing
(ook vega mogelijk)*

Salade uut de Kaoie | 18,50

maaltijdsalade met gerookte zalm, gerookte paling en gebakken gamba's

SOEPEN

Tomatensoep | 6,50

met een zachte basilicumolie

Seizoenssoep | € wisselend

Vissoep | 9,50

rijklijk gevuld met vis en schelpdieren uit de Oosterschelde

Pain de Mer brood belegd met:

Uitsmijter | 9,50

*3 eieren met gekookte ham, Zeeuwse zoete kaas of spek
per supplement 0,75*

Omelet | 9,50

*gebakken met gekookte ham, Zeeuwse zoete kaas of champignons
per supplement 0,75*

*Pain de Mer is een natuurdesembrood van hoogwaardige
kwaliteit, bereid met gezuiverd zilt zeewater uit de Oosterschelde.*



DINER

17.00 - 21.00 UUR

VOORGERECHTEN

Brood met huisgemaakte kruidenboter | 5,50

Tomatensoep | 6,50
met een zachte basilicumolie

Vissoep | 9,50
rijkelijk gevuld met vis en schelpdieren uit de Oosterschelde

Seizoenssoep | € wisselend

Carpaccio | 14,50
rundercarpaccio met seizoenstopping en Zeeuwse zoete kaas (ook vega mogelijk)

Pulled pork | 14,50
geserveerd met een frisse koolsalade en huisgemaakte bbq-saus

Salade gerookte eendenborst | 14,50
met sinaasappel honing dressing

Vis palet | 15,50
een combinatie van gerookte zalm, gerookte paling en gebakken gamba's

Gamba's | 14,50
gebakken in huisgemaakte kruidenboter met een frisse salade

Garnalenkroketten | 16,50
goed gevuld met Hollandse garnalen en geserveerd met huisgemaakte mayonaise en seizoensgarnituur

Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood en boter.



HOOFDGERECHTEN

Gebakken kabeljauwhaas | 26,50

in eigen jus met polderrisotto

WIJNTIP: CASAL MONTEIRO BRANCO | CASTILLO DE LA MOTA VERDEJO

Gebakken zalmfilet | 26,50

met doperwtencreme en een schuimpje van citroen

WIJNTIP: TERRA DE TOUROS CHARDONNAY | VINALTHAU CHARDONNAY (HOUTGERIJPT)

Vispotje | 26,50

met o.a. zalm, kabeljauw, gamba en heilbot, gegratineerd met Zeeuwse Zoete kaas

WIJNTIP: RÉSERVE SAINT MARC CHARDONNAY | VINALTHAU CHARDONNAY

Gegratineerde Heibotfilet | 26,50

met uien, zongedroogde tomaatje en een heerlijke kaas uit de regio

WIJNTIP: RÉSERVE SAINT MARC CHARDONNAY | VINALTHAU CHARDONNAY

Gekonfijte eend | 25,50

een krokant gebakken eendenbout met Franse boontjes

WIJNTIP: RÉSERVE SAINT MARC MERLOT | LA DAME DE BALADOZ SAINT EMILLION GRAND CRU

Flat iron steak | 28,50

malse biefstuk van de sukade geserveerd met champignons en een heerlijke topping

WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO | PRIMITIVO SEPTÉ | RIPASSO SUPERIORE VALPOLICELLA CLASSICO VILLA CRINE

Ribeye (250gr) van Thoolse dikbil | 29,50

met huisgemaakte pepersaus uit eigen keuken

WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO | MELOSO ROBLE RIBERA DEL DUERO

Stoofpotje Havenzicht | 25,50

zachtgegaard rundvlees met een verrassend garnituur

WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO | RIPASSO SUPERIORE VILLA CRINE

Bijpassende salade | 2,75 / Bijpassende seizoensgroente | 2,75

Extra friet | klein 3.00 / groot 4.50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en huisgemaakte mayonaise uit eigen keuken.



HOOFDGERECHTEN
VEGETARISCH

Pasta Vega | 16,50

met truffelsaus en bospaddestoelen

WIJNTIP: CASTILLO DE LA MOTA VERDEJO (WIT) / PRIMITIVO SEPTÉ (ROOD)

Thokebowl | 17,50 / 19,50

*pokebowl in een Stallands jasje met diverse seizoensgroenten
(ook mogelijk met vis)*

WIJNTIP: CASAL MONTEIRO BRANCO | DOMAINE DE LA BRETONNIÈRE SAUVIGNON BLANC (WIT)

Pulled jackfruit | 19,50

*pulled vrucht vlees van de tropische jackfruit, kikkererwten en
geserveerd met een vegan curry saus*

WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO | PRIMITIVO SEPTÉ

VOOR
DE
KIDS

Friet met kibbeling | 12,50

Friet met snack naar keuze | 6,50

Met appelmoes en mayonaise



DESSERTS

Dame blanche | 7,50 / met huisgemaakte advocaat | 8,50
vanille roomijs met huisgemaakte chocoladesaus

Crème Brûlée | 9,50
geserveerd met een bolletje vanille-ijs

Citroen cheesecake | 9,00
met huisgemaakt sorbetijs

Applecrumble | 9,00
warm uit de oven met een heerlijke karamelsaus en roomijs uit eigen keuken

Brownie | 8,50
met homemade sorbetijs en rood fruit

Stallandse Heerlijckheid | 9,50
bolusparfait, mini bolus en een boluslikeurtje

WIJNTIP BIJ ALLE NAGERECHTEN: PEDRO XIMINEZ BODEGAS 5 YO / PEDRO XIMINEZ BODEGAS 25 YO

Kaasplankje | 12,50
combinatie van diverse heerlijke kazen

WIJNTIP: RODE PORT ENCOSTADOS DA REDE RUBY

Kinderijsje | 5,50





WIJNKAART

		glas	fles
MOUSSEREND - APERITIF	Cava il Lucio Brut Nature Eco <i>Frisfruitige Cava</i>	4,50	27,50
	Champagne Louis Tollet 1er Cru <i>Delicate Champagne</i>		65,00
WITTE WIJNEN	Casal Monteiro Branco <i>Vriendelijke volle witte wijn</i>	4,50	24,50
	Réserve Saint Marc Sauvignon Blanc <i>Frisfruitige smaak</i>	4,50	24,50
	Terra de Touros Chardonnay <i>Zachte witte wijn</i>	4,50	24,50
	Castillo de la Mota Verdejo <i>Fruitige witte wijn</i>		27,50
	Bereich Bernkastel Moselland <i>Zoete witte wijn</i>	4,50	24,50
	Domaine de la Bretonnière Sauvignon Blanc <i>Elegant en stuivend</i>		29,50
	Vinalthau Chardonnay <i>Fraaie volle structuur</i>		29,50
ROSÉ WIJNEN	Domaine Ventoura Chablis <i>Klassiek en delicaat</i>		47,50
ROSÉ WIJNEN	Casal Monteiro Rosé <i>Fruitige en krachtige rosé</i>	4,50	24,50
	Vinalthau Rosé <i>Fruitig en vriendelijk</i>		29,50
RODE WIJNEN			
	Casal Monteiro Tinto <i>Zachte rijpe fruitige rode wijn</i>	4,50	24,50
	Réserve Saint Marc Merlot <i>Fraaie fruitige en soepele wijn</i>	4,50	24,50
	Primitivo Septe <i>Volle en subtiel rijpe wijn</i>		29,50
	Meloso Roble Ribera del Duero <i>Intense wijn met krachtige aroma's</i>		34,50
	Ripasso Valpolicella Superiore Villa Crine <i>Zachte volle wijn met subtiele houttoets</i>		42,50
RODE WIJNEN	La Dame de Baladoz Saint Emillion Grand Cru <i>Dieprode klassieke wijn</i>		47,50
	Amarone Valpolicella Classico Villa Crine <i>Rijke en volle intense wijn</i>		65,00
DESSERT- & PORTWIJNEN			
	Ruby port Encostas da Rede <i>Rode fruitige port</i>	3,75	
	Witte port Encostas da Rede <i>Halfzoete houtgerijpte witte port</i>	3,75	
	Pedro Ximenez 5 Y.O <i>Zoete dessertwijn gemaakt van rozijnen</i>	6,50	
DESSERT- & PORTWIJNEN	Pedro Ximenez 25 Y.O <i>Zoete dessertwijn gemaakt van rozijnen</i>	8,50	

