



*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 | 42,50

LUNCH

11.00 – 15.00 UUR

WARMER 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 Vega | 8,50

met mozzarella, zongedroogde tomaatjes en groene pesto

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 een soepje, rustiek brood met kroket, omelet en een belegd broodje

Bourgondische kroketten / ook vega mogelijk | 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 | 17,50

met salade en atjar, geserveerd met rustiek brood of verse friet

Gebakken mosselen | 17,50

met rustiek brood of verse friet

Loaded Fries | 14,50

verse friet met pulled pork, koolsla en baconsaus

Uitsmijter | 10,50

3 gebakken eieren met ham, kaas of spek

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 huisgerookte zalm, gerookte paling en hollandse garnalen

SOEPEN

Tomatensoep | 7,50

met een zachte basilicumolie

Seizoenssoep | € wisselend

Vissoep | 9,50

rijkelijk gevuld met vis en schelpdieren uit de Oosterschelde

2 dikke sneden Pain de Mer brood

Havenzicht: rosbief, parmezaanse kaas, rucola en truffelmayo | 11,50

Gerookte zalm, met roomkaas, rode ui en sla | 12,50

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



DINER

17.00 - 20.30 UUR

VOORGERECHTEN

Brood met diverse smeersels | 6,50

Tomatensoep | 7,50

van pomodori tomaten en een zachte basilicumolie

Vissoep | 9,50

rijkelijk gevuld met vis en schelpdieren uit de Oosterschelde

Bospaddenstoelensoep | 8,50

met truffelcroutons

Thoolse Carpaccio | 14,50

rundercarpaccio met een heerlijke truffeldressing en een smaakvolle Zeeuwse kaas

Vitello Tonnato | 14,50

dungesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes

Stallandse Tataki | 15,50

plakjes lauwarme biefstuk geserveerd met knoflookchips en ponzu-uiendressing

Vispalet Havenzicht | 15,50

een combinatie van huisgerookte zalm, gerookte paling en hollandse garnalen

Scampi's | 14,50

op oriëntaalse wijze, gebakken black tiger garnalen in een lichtpikante curry

Ambachtelijke garnalenkroketten | 16,50

goed gevuld met Hollandse garnalen en geserveerd met huisgemaakte mayonaise en seizoensgarnituur

Gegrilde pompoen | 14,50

geserveerd met feta balsamico en zadenmix

Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood en kruidenboter.



HOOFDGERECHTEN

Gebakken kabeljauwhaas | 26,50

met een bisque uit eigen keuken

WIJNTIP: CASAL MONTEIRO BRANCO | CASTILLO DE LA MOTA VERDEJO

Gebakken zalmfilet | 26,50

met polderrisotto en een schuimpje van citroen

WIJNTIP: RESERVE SAINT MARC CHARDONNAY | VINALTHAU CHARDONNAY (HOUTGERIJPT)

Gebakken roodbaarsfilet | 26,50

met een aardappel-wortel creme en een zachte mosterdsaus

WIJNTIP: RÉSERVE SAINT MARC CHARDONNAY | VINALTHAU CHARDONNAY

Gebakken zeeduivel | 27,50

met een saus van schaaldieren en een krokantje van serranoham

WIJNTIP: RÉSERVE SAINT MARC CHARDONNAY - DOMAINE VENTOURA CHABLIS

Gekonfijte eend | 25,50

langzaam gegaarde eendenbout krokant gebakken en geserveerd 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 met een heerlijke truffeljus en bijpassend garnituur

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

Wildzwijn | 27,50

voorgegaarde en krokant gebakken sukade van wildzwijn met crispy granen en zaden

WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO | RIOJA CRIANZA 426

Reehammer | 28,50

robuuste schenkel sous-vide gegaard met shiitake en een heerlijke wildjus

WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO - PRIMITIVO SEPTTE

Thoolse Chateaubriand | 32,50

een tournedos op wijze van onze Stallandse slager

WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO/ RIOJA CRIANZA 426

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en huisgemaakte mayonaise



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

Extra friet | *klein 3,00*
groot 4,50

HOOFDGERECHTEN
VEGETARISCH

Pasta Vega | 16,50
met truffelsaus en bospaddestoelen

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

Pastinaakrissotto | 17,50
smaakvolle polderrissotto met een topping van smaakvolle Zeeuwse kaas

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

Pulled jackfruit | 19,50
*pulled vruchtvlees van de tropische jackfruit, kikkererwten en
geserveerd met een vegan curry saus*

WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO | PRIMITIVO SEPTTE

VOOR
DE
KIDS

Friet met kibbeling | 12,50

Friet met kipnuggets | 8,50

Friet met frikandel, kroket of kaassoufflé | 7,50

Met appelmoes en mayonaise



DESSERTS

Dame blanche | 8,50 / met huisgemaakte advocaat | 9,50
vanille roomijs met huisgemaakte chocoladesaus

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

Chocolade cheesecake | 9,00
met huisgemaakt sorbetijs

Sticky-appel tatin | 9,50
een warm appeltaartje maar dan heel anders geserveerd met een bolletje vanille-ijs

Pavlova | 9,50
schuimdessert met een topping van winterfruit

Stallandse Heerlijkheid | 10,50
een zeeuwse lekkernij van boluscake, bolusparfait en een bijpassend likeurtje

Kaasplankje | 12,50
combinatie van diverse heerlijke kazen (wisselend assortiment)

WIJNTIP: RODE PORT ENCOSTADOS DA REDE RUBY

Kinderijsje | 5,50

WIJNTIP BIJ ALLE NAGERECHTEN: CASAL MONTEIRO, HEERLIJKE FRISSE DESSERTWIJN / PEDRO XIMINEZ BODEGAS 25 YO





WIJNKAART

		glas	fles
MOUSSEREND - APERITIF	Cava il Lucio Brut Nature Eco <i>Frisfruitige Cava</i>	4,80	29,50
	Champagne Louis Tollet 1er Cru <i>Delicate Champagne</i>		65,00
WITTE WIJNEN	Casal Monteiro Branco <i>Vriendelijke volle witte wijn</i>	4,80	28,50
	Réserve Saint Marc Sauvignon Blanc <i>Frisfruitige smaak</i>	4,80	28,50
	Reserve Saint Marc Chardonnay <i>Fris met boterige tonen van peer en ananas</i>	4,80	28,50
	Bereich Bernkastel Moselland <i>Zoete witte wijn</i>	4,80	28,50
	Pinot Grigio La Torretta <i>Elegante, typische Italiaanse wijn</i>	4,90	31,50
	Castillo de la Mota Verdejo <i>Fruitige witte wijn</i>		31,50
	Domaine de la Bretonnière Sauvignon Blanc <i>Elegant en stuivend</i>		32,50
	Vinalthau Chardonnay <i>Fraaie volle structuur</i>		32,50
ROSÉ WIJNEN	Domaine Ventoura Chablis <i>Klassiek en delicaat</i>		49,50
ROSÉ WIJNEN	Casal Monteiro Rosé <i>Fruitige en krachtige rosé</i>	4,80	28,50
	Vinalthau Rosé <i>Fruitig en vriendelijk</i>		31,50
RODE WIJNEN			
	Casal Monteiro Tinto <i>Zachte rijpe fruitige rode wijn</i>	4,80	28,50
	Réserve Saint Marc Merlot <i>Fraaie fruitige en soepele wijn</i>	4,80	28,50
	Primitivo Septe <i>Volle en subtiel rijpe wijn</i>		33,50
	Rioja Crianza 426 <i>Rijpe en houtgerijpte rode wijn</i>		36,50
	Ripasso Valpolicella Superiore Villa Crine <i>Zachte volle wijn met subtiele houttoets</i>	44,50	
	La Dame de Baladoz Saint Emillion Grand Cru <i>Dieprode klassieke wijn</i>	49,50	
DESSERT- & PORTWIJNEN	Amarone Valpolicella Classico Villa Crine <i>Rijke en volle intense wijn</i>	67,50	
	Ruby port Encostas da Rede <i>Rode fruitige port</i>	4,50	
	Witte port Encostas da Rede <i>Halfzoete houtgerijpte witte port</i>	4,50	
	Casal Monteiro <i>Heerlijke frisse dessertwijn</i>	6,50	
	Pedro Ximenez 25 Y.O <i>Zoete dessertwijn gemaakt van rozijnen</i>	8,50	

