



*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

WARMES LUNCHGERECHTEN

TOSTI'S

Tosti tonijn | 9,00

huisgemaakte tonijnsalade, rode ui en Zeeuwse zoete kaas



Tosti ham/kaas | 7,50

met gekookte ham en Zeeuwse zoete kaas



Zeeuwse Tosti a la Herman | 8,50

met gekookte ham, Zeeuwse zoete kaas en piccalilly



Tosti Vega | 8,50

met mozzarella, zongedroogde tomaatjes en groene pesto



KROKETTEN

Bourgondische kroketten vlees, vis of Vega | 15,00 / 16,50 / 15,00

geserveerd met een frisse salade, keuze uit; rustiek wit/bruin brood of verse friet



Tussen de middagje vlees, vis of Vega | 16,00 / 17,50 / 16,00

bestaand uit een soepje, rustiek wit/bruin brood met kroket en belegd brood



VLEES OF VIS

Gebakken mosselen | 17,50

geserveerd met een frisse salade en knoflooksaus met rustiek brood

of verse friet



Gebakken tong 1 of 2 stuks | 26,50 / 32,50

tong 1 (maat) in de roomboter gebakken, geserveerd met lamsoor, zeekraal,

huisgemaakte ravigottesaus keuze uit; rustiek wit/bruin brood of verse friet



Huisgemaakte kipsaté | 17,50

keuze uit; rustiek wit/bruin brood of verse friet geserveerd met frisse

salade en atjar



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



Loaded fries | 15,50

verse friet met huisgemaakte pulled pork, koolsla en een heerlijke saus    

Heerlijkheid burger | 22,50

beefburger, briochebol, kaas, spek, tomaat, augurk en burgersaus     

SALADES

Salade warm gerookte zalm | 21,50

maaltijdsalade met warm gerookte zalm, gepocheerd ei en zoetzure komkommer   

Salade crispy chicken | 18,50

maaltijdsalade met krokante kipstukjes, mango blokjes en licht pikante dressing    

Salade burrata | 17,50

maaltijdsalade met burrata kaas, pittenmix, pestodressing (serrano ham+ 2,00)     

Rustiek wit/bruin brood

Havenzicht: rosbief, Parmezaanse kaas, truffelmayo, rucola | 13,00

     

Gerookte zalm: roomkaas, rode ui, sla melange, mosterddressing | 14,50

   

Rode biet spread, geitenkaas, pittenmix, groene asperge | 13,00

     

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



DINER

17.00 - 21.00 UUR

VOORGERECHTEN

Brood met diverse smeersels | 7,75        

Tomatensoep | 8,00

van pomodori tomaten met een zachte basilicumolie   

Vissoep | 10,00

rijklijk gevuld met vis en schelpdieren uit de Oosterschelde     

Gravlax | 18,50

huis gepekeld zalm, focaccia krokant en wasabi mayonaise     

Ambachtelijke garnalenkroketten | 17,50

gevuld met Hollandse garnalen en geserveerd met huisgemaakte
citroen mayonaise en een frisse salade        

Gamba | 18,50

parelcouscous, granaatappel en frisse yoghurt dressing       

Duo tataki | 22,50

lauwarme tonijn, sesamkletsop, krokantje van zeewier
lauwarme biefstuk met knoflook chips en ponzu-uiendressing      

Carpaccio | 16,50

rundercarpaccio, Zeeuwse zoete kaas, pittenmix, krokant spekje en zongedroogd tomaatje     

Gelakt buikspek | 17,50

Oosters gelakt, spicy mango en krokante rijstnoedels     

Buratta | 16,50

pesto dressing, rucola, pittenmix en tomaat    

Crispy bloemkool | 17,50

jackfruit loempia, kerriedressing, granaatappel en krokante rijstnoedels      

Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood en kruidenboter.
Heeft u allergieën? Vraag bij ons bedienend personeel naar de mogelijkheden!



HOOFDGERECHTEN

Gebakken tong 1 of 2 stuks | 26,50 / 32,50

tong 1 (maat) in de roomboter gebakken, geserveerd met lamsoor, zeekraal en huisgemaakte ravigottesaus



WIJNTIP: VINALTHAU CHARDONNAY | DOMAINE VENTOURA CHABLIS

Op de huid gebakken zeebaars filet | 29,50

met een heerlijke mousseline, basilicumroomsaus en verse groenten



WIJNTIP: RÉSERVE SAINT MARC CHARDONNAY | VINALTHAU CHARDONNAY

Zeewolf | 31,50

met een frisse venkel risotto, groene asperge bites, schaaldier olie en een krokantje van serranoham



WIJNTIP: CASTILLO DE LA MOTA VERDEJO

Pasta vongole | 25,50

in olijfolie, knoflook, chili peper en groene kruiden



WIJNTIP: CASAL MONTEIRO BRANCO | VINALTHAU CHARDONNAY | CHABLIS DOMAINE VENTOURA

Surf & turf | 25,50

Argentijnse gamba's en Argentijnse steak



WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO | RIOJA 426 CRIANZA

Flat iron steak | 29,50

malse biefstuk van de sukade met bijpassend garnituur keuze uit; kruidenboter, pepersaus of een heerlijke jus



WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO | RIOJA 426 CRIANZA

Runder rib-eye 250gr. | 32,50

stuffed patato, grill groenten, keuze uit; kruidenboter, pepersaus of een heerlijke jus



WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO | RIOJA 426 CRIANZA

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en huisgemaakte mayonaise
Heeft u allergieën? Vraag bij ons bedienend personeel naar de mogelijkheden!



Lamsrack | 36,50

kruidenkorst, mousseline en honing-tijmsaus



WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO | LA DAME DE BALADOZ SAINT EMILION GRAND CRU

Chefs choice | 39,50

*laat u verassen met een variatie van diverse vleessoorten met
bijpassend garnituur*



WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO | RIOJA 426 CRIANZA

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Teriyaki noedels | 17,50

udon noedels, teriyaki en vega kip



WIJNTIP: CASAL MONTEIRO BRANCO

Pulled jackfruit | 19,50

jackfruit, kikkererwten en curry saus



WIJNTIP: CASAL MONTEIRO TINTO | PRIMITIVO SEPTE

Vega risotto | 18,50

venkel, citroen, geitenkaas



WIJNTIP: CASTILLO DE LA MOTA VERDEJO (WIT) | PRIMITIVO SEPTE (ROOD)

Bijpassende salade | 3,00

Bijpassende seizoensgroente | 3,00

Extra friet | klein 3,50

groot 5,00

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en huisgemaakte mayonaise.
Heeft u allergieën? Vraag bij ons bedienend personeel naar de mogelijkheden!*



DESSERTS

Dame blanche / choco advocaat | 9,00 / 10,00

vanille roomijs met huisgemaakte chocolade saus en/of advocaat   

Passie cheesecake | 11,00

een frisse passievrucht cheesecake met vanilleroomijs, passievrucht schuim en slagroom   

Lemon dessert | 13,00

mascarpone, limoncello cake, yoghurt/citroen ijs, merengue, witte chocolade en rozemarijn crème   

Koffie/avocado | 13,50

luchtige pistache spongecake met koffie/chocolade ganache, zoete avocado crème, koffie merengue en een bolletjes chocolade ijs      

Grand dessert | 16,00

laat u verrassen met een variatie van diverse nagerechten      

Kaasplankje | 14,50

variatie aan kazen speciaal geselecteerd door Cor de kaasboer (wisselend assortiment)      

Pavlova | 10,00

luchtig schuimdessert met een coulis van passievrucht geserveerd met zomerfruit  

Panna cotta | 11,50

vanille panna cotta met rood fruit sorbet, brownie, witte chocolade mousse en bosvruchten schuim   

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



GLUTEN



SCHAALDIEREN



EI



VIS



PINDA'S



SOJA



LACTOSE



NOTEN



SELDERIJ



MOSTERD



SESAM



SULFIETEN



SCHAALDIEREN



LUPINEN



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	

