



'T HAVENMANTSJE  
RESTAURANT ■ SERRE ■ KOOKSTUDIO

S.V.H. Meesterkok Marco Poldervaart is gespecialiseerd in het creëren van verrassingsmenu's, waarin de culinaire kunsten van de chef en zijn team worden uitgelicht. Zij bereiden verrassende gerechten met verse seizoensgebonden en waar mogelijk, duurzame en lokale ingrediënten.

Marco en Inez Poldervaart en hun teams kijken ernaar uit om u van een tintelende en oogstrelende beleving te voorzien. Laat je zintuigen prikkelen en ga voor het "onverwachte".

't Havenmantsje serveert verrassingsmenu's oplopend van 2 tot en met 6 gangen. Voor € 9 per gerecht bestelt u een gang extra. Daarnaast zijn er de Specials & de Bites, die los en in menuvorm te bestellen zijn. Uiteraard wordt er rekening gehouden met uw eet en/of dieetwensen. Bij alle gerechten kunnen passende wijnen geschonken worden ook in de vorm van een "bob" arrangement.

### Lunch

2- gangen	€ 32
3- gangen	€ 39

### Wijnarrangement

2- gangen	€ 12
3- gangen	€ 18

### Diner

3- gangen	€ 42
4- gangen	€ 51
5- gangen	€ 60
6- gangen	€ 69

### Wijnarrangement

3- gangen	€ 18
4- gangen	€ 24
5- gangen	€ 30
6- gangen	€ 36

### All-in menu

6 gerechten	Inclusief champagne, wijnarrangement, tafelwater en koffie met friandises	€ 110
-------------	---	-------



## Havenmantsje Specials

---

Rundertartaar, klassiek en licht gerookt, Amsterdams zuur, bieslook en oude kaas	€ 15	
Filet American van wortel, ingelegde groenten en krokante zuurdesem	€ 13	
Avocado met mais, vadouvan en jalapeño	€ 14	
“Havenmantsje” Poke bowl	€ 16	
Verskillende bereidingen van tomaat, Bleu de Wolvega en sorbet van tomaat	€ 14	
Krokant gefrituurde langoustine, saus van wortel en gember, emulsie van spek	€ 16	
Bouillabaisse traditioneel zoals in Marseille	€ 18	€ 32
Zeebaars, verse asperges, beurre blanc, aardappelmousseline	€ 32	
Zeetong “stick” Havenmantsje style met paddenstoelen en saus van gerookte paling	€ 36	
Hele kreeft, kerrie saus, krieltjes en jonge groenten	€ 43	
Kalfsribsteak 350 gram, bearnaisesaus, krokante frites met Rendang	€ 33	
Lamsnek gestoofd, 2 bereidingen van bloemkool en hazelnoot	€ 29	
Vegetarische spitskool pannenkoek “okonomiyaki”	€ 24	
Hoender, verse asperges, saus suprême, puree van mais, krokante kippenhuid	€ 29	
Duindoornwortel, macaron, sinaasappelparfait en passie	€ 12	
Walnotenmousse, roomijs van Fryske kruidkoek & gezouten karamel	€ 12	
Bombe van bramen en melkchocolade, stroop van aceto balsamico	€ 12	
Kaasplateau, wortelgember marmelade, toast met gekonfijt fruit	€ 14	

## High Wine

---

(12.00 - 14.30 uur) Genieten van Wijn & Spijs, geserveerd in 4 combinaties € 39

## Bites

---

(12.00 - 17.00 uur)	"Kniepertje" gevuld met ossenworst en piccalilly	€ 5
(18.00 - 21.00 uur)	Steamed buns met tomatensalsa, tempura van gamba's en popcorn	€ 9
	Oesters per stuk; naturel of met sjalot en vinaigrette	€ 3
	Hollandse garnalencocktail, frisse salade	€ 9
	Gyoza van kip met Oosterse lak, bosui en krokante uitjes	€ 9
	Spareribs zonder been met geroosterd Oesters spek	€ 12
	Gebakken zwezerik, mangochutney en pindasaus	€ 14

"De Bites" zijn kleine eigentijdse gerechten die zowel in menuvorm als ook à la carte besteld kunnen worden **Proeverijmenu 6 Bites** p.p. € 50  
(vanaf 2 personen te bestellen)

## Streetfood

---

(12.00 - 17.00 uur)	Meringues van zeewier, gerookte zalm, crème fraîche en haringkaviaar	€ 5
	Knapperige sla, ansjovis, ei, krokante kippenhuid, knoflook, olijf	€ 13
	Bitterballen (10 stuks)	€ 8
	"Frysk" borrelbord, fryske kaas, worst en vleeswaren, piccalilly e.a. (2 pers)	€ 15
	Saota.....soep, spicy & Surinaams	€ 12
	Bloemkool KFC , krokant gefrituurd en spicy gelakt	€ 6
	Koude pizza...zalm, wasabi, venkel, rucola, citroen en bieslook	€ 13
	Pekingend, flensje, hoisin, knapperige groenten	€ 9
	Frites Rendang, pindasaus en currymayonaise	€ 7





Maak uw culinaire wensen kenbaar en wij maken uw verblijf onvergetelijk!  
Met gastvrije groet:  
S.V.H. Meesterkok Marco Poldervaart & Gastvrouw Inez Poldervaart  
en het team van restaurant 't Havenmantsje

## Informatie

---

### Koffie

Overdag kunt u een keuze maken uit de koffiekaart, waarbij we huisgemaakt gebak en friandises/pâtisserie serveren

### High Tea

Elke dag tussen 12.00 tot 14.30 uur € 24,00

### High Wine

4 combinaties van wijn en spijs, elke dag tussen 12.00 en 14.30 uur € 39,00

### Lunch

2 of 3 gerechten lunchmenu vanaf € 32,00 & de Bites, Streetfood en Specials uiteraard

### Diner

Verrassingsmenu, Specials en de Bites

### Kookstudio

Op de eerste verdieping van 't Havenmantsje geven wij kooklessen. Meer info op onze site, onder het kopje 'kookstudio'

### Chef's table (op zaterdagavond)

10 gerechten, wijnarrangement, tafelwater, koffie en friandises in de kookstudio, waar Marco dan privé voor u kookt:  
€ 110,00 per persoon

### Diner en overnachten

Kijk op onze site voor de diverse arrangementen met hotels en B&B's

### Cadeaubonnen

Wij verkopen "dinerbonnen" in luxe cadeauverpakking vanaf € 25,00, ook online via onze webshop