

Lunch 12.00 - 16.00

Boston Clam Chowder 8,50

Soep van vis en schelpdieren

Saoto ajam 7,-

Indische kippensoep met noedels, groenten, gefrituurde ui en gekookt ei

Croque Madame 7,-

Desem tosti met ham, kaas & gebakken eitje

Tuna melt 7,50

Desem tosti met tonijn, tomaat & cheddar

Garnalensalade 12,50 / 15,50

Garnalen gemarineerd in Yuzu Kosho, frisse dressing, sesam, radijs, komkommer, ui & passievrucht

Sweet Potato Soup 5,-

Soep van zoete aardappel

Weedburger 15,75

Zeewierburger op een brioche bun, sla, tomaat, wakame & limoenmayo

Croque Monsieur 6,50

Desem tosti met ham & kaas

Steak Sandwich 10,50

Steak met chimichurri

Geitenkaassalade 12,50 / 15,50

Asperges met citrusdressing, sinaasappel, zure room, jonge geitenkaas, coburgerham en geraspte pecannoten

To share, or not to share

Verse oesters 3,- p.s.

Wisselend assortiment

Sardines 7,50

Sardientjes uit blik met crackers

Nachos 7,50

Nacho chips met kaas, pico de gallo, zure room & verse kruiden

Crudite 5,50

Koude groenten met aioli & tzatziki

Bitterballen 8st. 7,-

Bourgondische bitterballen

Knoflook olijven 4,50

Huisgemarineerde olijven

Truffel parmezaan friet 6,50

Handgesneden friet met truffel en parmezaanse kaas

Kaviaar v.a. 10,50

10g / 30g / 50g met blini's en zure room

Chicken wings 7,50

Gemarineerd in huisgemaakt Harbour hot sauce

Knoflook champignons 6,50

Huis gemarineerde champignons

Libanees flatbread met dips 7,50

Flatbread met aioli, tzaziki & bademjan

Spiering 6,-

Gefrituurde "komkommervisjes"

Antipasti 12,50

Wisselend assortiment

Mosselen 8,-

Mosselen bereid in wijn

Harbour's plate 14,50 p.p. vanaf 2 personen

Keuze van de chef uit bovenstaande hapjes



Diner 17.00 - 21.00

Voorgerechten

Boston Clam Chowder 8,50

Soep van vis en schelpdieren

Sweet Potato Soup 5,-

Soep van zoete aardappel

Saoto ajam 7,-

Indische kippensoep met noedels, groenten, gefrituurde ui en gekookt ei

Fruits de mer 18,50

Wisselende schaal- en schelpdieren

Garnalensalade 12,50 / 15,50

Garnalen gemarineerd in Yuzu Kosho, frisse dressing, sesam, radijs, komkommer, ui & passievrucht

Geitenkaassalade 12,50 / 15,50

Asperges met citrusdressing, sinaasappel, zure room, jonge geitenkaas, coburgerham en geraspte pecannoten

Hoofdgerechten

Vis

Fruits de mer 26,50

Wisselende schaal- en schelpdieren

Hele kreeft 32,50

met kruidenboter

King prawns 19,50

Gemarineerd in Yuzu Kosho

Catch of the day 21,50

Wisselende vissoorten en/of schaal- en schelpdieren

Vlees

Runderstoof 19,50

Gestoofd in speciaal bier

Entrecote 21,50

Geserveerd met puree & groenten

Oosterse spareribs 19,50

Huisgemarineerd

Vega/vegan

Weedburger 17,75

Zeewierburger op een brioche bun, sla, tomaat, wakame & limoenmayo

Bulgur 19,50

met groenten & Libanees brood

Nagerechten

Kaasplankje 4 st. 12,50

Wisselend assortiment

Brownie 8,25

Gemaakt met kersenbier en caramel

Carrotcake 7,50

Gekarameliseerde pecannoten & citroencrème

Eton mess 7,50

Aardbeien, meringue en slagroom

