



In den dorstigen Haen

Vergulde Gaper - Labierint
Caverne - Cisterne



Food & Drinks

info@dehaen.nl - www.dehaen.nl

Ontbijt tot 12.00 uur

2 Kaiserbroodjes, ham, kaas, jam, gekookt ei, glaasje jus d'orange	€	4,90
2 Kaiserbroodjes, ham, kaas, jam, roerei, glaasje jus d'orange	€	7,20

Lunch vanaf 11.30 uur tot 17.30 uur

Pavé, steenoven gebakken boerenbrood (wit of bruin)

Gezond – Ham, kaas, ei, sla en garnituur	€	7,00
Caprese – Mozzarella (van Tebben), Roma tomaat, pesto, basilicum	€	8,00
Pikante Haen – Gebakken kip, warme groente, chili/teriyaki saus	€	8,50
Huisgebraden Rosbief – Truffelcrème, Parmezaan, balsamico, rucola	€	9,50
Gegrilde tonijn – Avocado, wasabi mayonaise, komkommer, sesam	€	11,50

Uitsmijter – Ham/kaas, 2 eieren	€	8,00
Uitsmijter – Rosbief, 2 eieren	€	9,00
Uitsmijter Vergulde Gaper – Ham, spekjes, champignons, gegratineerd met kaas , 3 eieren	€	11,50

Tosti Ham/kaas	€	6,00
Tosti Hawaiï	€	6,80
Flammkuchen	€	10,00

Twee kroketten met brood en mosterd	€	7,50
Twee kroketten met frites en mayonaise	€	9,50
Kipsaté met brood	€	11,50
Kipsaté met frites	€	13,50

Soepen, geserveerd met brood en boter

	Klein	Groot
Tomatensoep , basilicum pesto, crème fraîche	€ 4,00	€ 5,00
Franse uiensoep , gegratineerd met kaas	€ 4,80	€ 5,80
Soep van het moment , wekelijks wisselend	€ 4,80	€ 5,80
Bretonse vissoep , Goed gevuld, geserveerd met rouille	€ 6,30	€ 7,80

Salades, geserveerd met brood en tapenade

	Klein	Groot
Caprese – Mozzarella (van Tebben), Roma tomaat, pesto, verse basilicum	€ 11,00	€ 13,50
Pikante Haen – Gebakken kip, mango, Oosterse groenten, chili teriyaki saus, cashewnoten	€ 11,50	€ 14,00
Carpaccio van huisgebraden rosbief – Dun gesneden rosbief, truffelcrème, Parmezaan, balsamico, sla melange	€ 12,00	€ 14,50
Niçoise – Gegrilde tonijn, boontjes, tomaat, ei, knoflook croutons, ansjovis crème	€ 13,00	€ 15,50

Kindergerechten

Hamburger met frietjes en mayo	€	6,50
Kipnuggets of frikandel of kroket met frietjes en mayo	€	5,50

Hoofdgerechten met bijpassende garnituur en frites

De Saté van Venlo – € 15,00 / € 17,00 / € 19,00

Gegrilde varkenshaas met satésaus, 2, 3 of 4 spiezen

Hamburger, 200 gr. Black Angus "Classic" € 15,00

Hamburger, 200 gr. Black Angus "Cheese" € 16,00

Hamburger, 200 gr. Black Angus "Bacon Cheese" € 17,00

Schnitzel, ambachtelijk gepaneerd, met saus naar keuze € 16,50

Kogelbiefstuk, met kruidenboter of saus naar keuze € 17,50

Pepersaus, stroganoffsaus, champignonroomsaus of gebakken champignons

Spareribs van de Haen € 19,50

600 gr., met koolsalade, BBQ saus en cocktailsaus

Kibbeling, gefrituurd, met remoulade saus € 14,00

Gegrilde gamba's met knoflook en verse kruiden € 17,50

Gebakken kabeljauw met Noilly prat saus € 18,00

Vega gerechten, geserveerd met brood en tapenade

Salade Caprese – € 11,00 € 13,50

Mozzarella (van Tebben), Roma tomaat, pesto, verse basilicum

Salade Vega Pikante (Veganistisch) – € 11,00 € 13,50

Mango, oosterse groenten, chili teriyaki saus, cashewnoten

Pasta Tartufo – € 14,00

Gebakken paddenstoelen, rucola, Parmezaanse kaas, truffelsaus

Risotto € 13,50

(Veganistisch), tomaat, courgette, paprika, rucola en pesto

Dessert

Dame Blanche, vanille-ijs met warme chocoladesaus € 7,00

Coupe Verse Aardbeien, Seizoensprijs

met vruchtencoulis en aardbeien sorbet

Crème brûlée, met Grand Marnier, vanille-ijs € 8,50

Chocolade Lava taartje, met vanille-ijs € 9,50

Kinderijsje – € 5,50

bolletje vanille-ijs, bolletje aardbeien, slagroom en discodip

Borrelkaart

Nacho's met tomaten-crème fraîche salsa € € 6,50

Fiësta, € 7,50

Serranoham, kaasblokjes en gemarineerde olijven

Bittergarnituur 15 st. of 20 st. € 7,30 € 8,70

Kalfsbitterballen 8 st. € 7,00

Gefrituurde scampi's, chili saus en limoen 10 st. € 9,00

Miegelpenkske – € 12,50

5 kaassouffleetsjes, 5 bitterballen, 5 scampi's,

kaasblokjes, olijfjes en augurkjes

Luxe Mediterraanse vis plank (tot 21:30) – € 16,50

Gegrilde tonijn, scampi's, gemarineerde ansjovis en garnituur

Luxe Broodplank (tot 21:30) – € 6,80

Diverse soorten brood, aioli, tapenade, kruidenboter, olijven

Stokbrood met kruidenboter en tapenade € 5,50

Warme Dranken

Kop Koffie	€ 2,50
Mok Koffie	€ 4,40
Espresso	€ 2,50
Dubbele espresso	€ 3,80
Cappuccino	€ 2,70
Koffie verkeerd	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,50
Koffie met slagroom	€ 3,00
<i>Met karamel of hazelnoot</i>	€ 0,50
IJscappuccino, met vanille-ijs, slagroom en oublie	€ 4,50
Thee diverse smaken	€ 2,60
Verse muntthee	€ 3,00
<i>Honing</i>	€ 0,50
Luxe vlaaipunt	€ 3,50
Appelgebak	€ 3,50
<i>Slagroom</i>	€ 0,50
Wiener Melange, koffie, melk, slagroom	€ 3,60
Java Koffie, warme chocomel, koffie en slagroom	€ 4,60
Limburgse koffie, koffie met slagroom en een Elske	€ 5,10
Koffie à la Susanne, tiramisulikeur en slagroom	€ 5,10
Koffie Tia Maria en slagroom	€ 5,60
Irish Coffee, Ierse whiskey, bruine suiker, slagroom	€ 5,60
Spanish Coffee, koffie, Licor 43 en slagroom	€ 5,60
Italian Coffee, koffie, Amaretto en slagroom	€ 5,60
Warme chocomel	€ 2,90
Warme chocomel met slagroom	€ 3,40
Warme chocomel met slagroom groot	€ 5,10
Warme chocomel bruine rum en slagroom	€ 5,50
Warme chocomel Baileys en slagroom	€ 5,50

Wijnen

Wit

Witte huiswijn, Chardonnay, Californië € 4,10
Per fles 0,75 ltr. Central Valley, Fris, droog, kruidig € 21,00

Sauvignon Blanc, Marquis de Goulaine, Loire € 4,30
Per fles 0,75 ltr. Wit fruit, citrus aroma's, lange afdronk € 22,50

Pinot Grigio, Biologische wijn uit Sicilië € 4,30
Per fles 0,75 ltr. Tintelfris, droog, bloemen, fruitig, zachte afdronk € 22,50

Zoete witte wijn, Bernkastel, Moezel € 4,10
Per fles, 1 ltr € 22,00

Rood

Rode huiswijn, Cabernet Sauvignon, Californië € 4,10
Per fles 0.75 ltr. Central Valley, fruitig, bessen € 21,00

Nero d'Avola Adesso D.O.C. Italië Sicilië € 4,30
Per fles 0.75 ltr. Frisse volle fruitige wijn € 22,50

Chianti Classico, Le Piazze, Sangiovese 85%, Merlot 15% € 5,50
Per fles 0,75 ltr. Rijpe aroma's van zacht rood fruit, complexe tonen van cederhout en kokos en een fijne kruidigheid € 28,00

Rosé

L'Esprit de la Cité, Syrah, Carcassonne € 4,10
Per fles 0,75 ltr. fris, droog € 21,00

Rosé, Zinfandel, Californië, € 4,10
Per fles 0,75 ltr. Central Valley, licht zoet € 21,00

Mousserende wijn

Cava € 4,20
Per fles 0,75 ltr. Spanje, droog, aromatisch € 21,00

Bieren van het vat

Lindeboom Pils 0,20 ltr.	€ 2,60
Lindeboom Pils 0,25 ltr.	€ 3,10
Lindeboom Pils 0,30 ltr.	€ 3,70
Lindeboom Pils 0,50 ltr.	€ 5,80
Lindeboom Pils 1,50 ltr.	€ 17,00

Venloosch Alt 0,20 ltr.	€ 3,00
Venloosch Alt 0,30 ltr.	€ 4,40
Venloosch Alt 0,50 ltr.	€ 7,00

*Ons eigen huisbier, vol kruidig bovengistend bier,
frisse afdronk 5%*

Venloosch Wit 0,30 ltr.	€ 4,90
Venloosch Wit 0,50 ltr.	€ 7,10

*Volmondige smaak van gemoute gerst,
tarwe en haver met een hint van citrus*

Gouverneur Speciale Pilsener 140	€ 4,10
----------------------------------	--------

Goudgeel, fruitig en hoppig 5,5%

Gouverneur Blond	€ 4,30
------------------	--------

Bovengistend, krachtig, fruitige afdronk 6,5%

Gouverneur Dubbel	€ 4,30
-------------------	--------

Bovengistend, moutig, karakteristiek aroma 6,5%

Gouverneur Tripel	€ 5,00
-------------------	--------

Bovengistend, lichtmoutig, hopbloemig, licht zoet 8,2%

Bieren van de fles

Leffe Blond	€ 4,20
<i>Abdijbier hooggistend, krachtig, droog fruitig 6,6%</i>	
Leffe Dubbel	€ 4,20
<i>Abdijbier hooggistend, vol, rond, fruitig 6,5%</i>	
Leffe Tripel	€ 5,50
<i>Abdijbier, hooggistend en hergisting op fles, krachtig, kruidig 8,5%</i>	
Westmalle Dubbel	€ 4,30
<i>Trappist, hergistend op fles 7%</i>	
Westmalle Tripel	€ 4,90
<i>Trappist, hergistend op fles 9,5%</i>	
Grimbergen Dubbel	€ 4,00
<i>Rood, bruin abdijbier 6,5%</i>	
La Trappe Blond	€ 4,20
<i>Trappist, Aromatisch, fruitig en fris 6,5%</i>	
La Trappe Dubbel	€ 4,20
<i>Trappist, zacht aroma, karamelachtig karakter 7,0%</i>	
La Trappe Tripel	€ 4,70
<i>Trappist, fruitig, bitterzoet, kruidig 8,0%</i>	
La Trappe Quadrupel	€ 5,30
<i>Trappist, vol, warm, intens karakter 10%</i>	
Duvel	€ 4,50
<i>Blond, hoge gisting, subtiel bitter, fijn aroma 8,5%</i>	
Corona	€ 4,50
<i>Mexicaans bier van lage gisting 4,5%</i>	
Liefmans	€ 3,90
<i>Lekker zoet, met een fris zuurtje, on the rocks 3,8%</i>	
Gouverneur Stout op hout	€ 5,30
<i>Bovengistend op eikenhout gelagerd, houtaroma, weldadige afdrank 7,5%</i>	
Lindeboom Radler	€ 3,20
<i>Lindeboom pilsener met citroenwater, mild hoppig en citroen 2%</i>	
Lindeboom Kersen Radler	€ 3,20
<i>Lindeboom pilsener met Amarena kers, mild hoppig 2%</i>	
Alcohol vrije bieren	€ 3,20
Pils, witbier of radler	

Wisseltap/-fles

Vraag het personeel naar ons wisselend aanbod speciaalbier van de tap en per fles.

Frisdranken

Coca Cola, 0,3 ltr.	€ 2,60
Coca Cola Zero, flesje	€ 2,60
Coca Cola Light, flesje	€ 2,60
Fanta Sinas, 0,3 ltr.	€ 2,60
Fanta Cassis, flesje	€ 2,60
Sprite, 0,3 ltr.	€ 2,60
Fuze Tea Citroen, 0,3 ltr.	€ 2,70
Fuze Tea Groen, flesje	€ 2,70
Fuze Tea Groen, Mango Kamille, flesje	€ 2,70
Fuze Tea Perzik Hibiscus, flesje	€ 2,70
Mineraalwater Plat, flesje	€ 2,60
Bruisend, 0,3 ltr.	€ 2,60
Finley Tonic, flesje	€ 2,70
Finley Bitter Lemon, flesje	€ 2,70
Finley Ginger Ale, flesje	€ 2,70
Rivella, flesje	€ 2,80
Appelsap, 0,3 ltr.	€ 2,60
Sinaasappelsap, 0,3 ltr.	€ 2,60
Verse Jus d'Orange, 0,3 ltr.	€ 3,40
Tomatensap, flesje	€ 2,70
Fristi, flesje	€ 2,70

Zomerse drankjes en Cocktails

IJscappuccino, met vanille-ijs, slagroom en een oublie	€ 4,50
Sangria, huisgemaakt, met fruit, glas	€ 4,00
Kan Sangria 1,2 ltr. met fruit	€ 19,00
Aperol Sprizz, met prosecco en sinaasappel	€ 4,80
Hugo met verse munt	€ 4,20
Gin Tonic, Tanqueray gin, met sinaasappel	€ 6,00
Cuba Libre, Havana rum, limoen, cola	€ 6,00
Mojito	€ 6,50
Tequila Sunrise	€ 6,50
Caribe Dreams (alcoholvrij)	€ 5,75
Somersby Apple Cider	€ 4,50
Somersby Blackberry Cider	€ 4,50
Mixen vanaf	€ 4,50
Diverse likeuren vanaf	€ 3,30
Jenevers vanaf:	€ 2,60

Whisk(e)y

Jameson, Irish Blended	€ 4,00
Seagram's VO, Canadian Blended	€ 4,00
Four Roses, Kentucky Straight Bourbon	€ 4,00
Balantine's, Scotch Blended	€ 4,00
Johnnie Walker Red, Scotch Blended	€ 4,00
Johnnie Walker Black, Scotch Blended 12 years	€ 5,00
Jack Daniels, Tennessee Sour Mash	€ 4,50
Bushmills, Irish Single Malt 10 years	€ 5,00
Chivas Regal, Scotch Blended 12 years	€ 5,50
Glenmorangie, Highland Single Malt 10 years	€ 6,00
Dimple, Scotch Blended 15 years	€ 6,00
Glenfiddich, Speyside Single Malt 12 years	€ 6,00
Bowmore, Islay Single Malt 12 years	€ 6,00
Glenlivet, Speyside Single Malt 12 years	€ 6,50
Glendronach, Highland Single Malt 12 years	€ 7,50
Scapa, Orkney Single Malt Scotch 16 years	€ 9,90

Tip: Bekijk binnen eens onze grote whisk(e)y verzameling



Frühstück Bis 12.00 Uhr

2 Kaiserbrötchen, Schinken, Käse, Marmelade, gekochtes Ei, Orangensaft	€	4,90
2 Kaiserbrötchen, Schinken, Käse, Marmelade, Rührei, Orangensaft	€	7,20

Mittagsgerichte ab 11.30 Uhr bis 17.30 Uhr

Pavé, Steinofenbrot (weiß oder braun)

Gesund – Schinken, Käse, Ei, Salat und Beilage € 7,00

Caprese – Mozzarella, Roma-Tomaten, Pesto, Basilikum € 8,00

Pikanter Hahn – Hähnchen, warmes Gemüse, Chili-Teriyaki Soße € 8,50

Hausgebratenes Roastbeef – Trüffelcreme, Parmesan, Balsamico € 9,50

Gegrillter Thunfisch – Avocado, Wasabi-mayonaise, Gurke, Sesam € 11,50

Strammer Max – Schinken/Käse, 2 Eier € 8,00

Strammer Max – Roastbeef, 2 Eier € 9,00

Strammer Max 'Vergulde Gaper' – Schinken, Speck, Champignons, überbacken mit Käse, 3 Eier € 11,50

Toast Schinken/Käse € 6,00

Toast Hawaii € 6,80

Flammkuchen € 10,00

Zwei Fleischkroketten mit Brot und Senf € 7,50

Zwei Fleischkroketten mit Pommes und Mayonaise € 9,50

Hühnersaté mit Brot € 11,50

Hühnersaté mit Pommes € 13,50

Suppen, serviert mit Brot und Butter

	Klein	Groß
Tomatensuppe , Basilikumpesto, Crème fraîche	€ 4,00	€ 5,00
Französische Zwiebelsuppe , gratiniert mit Käse	€ 4,80	€ 5,80
Suppe der Woche , wöchentlich wechselnd	€ 4,80	€ 5,80
Bretonische Fischsuppe , reich gefüllt, serviert mit Rouille	€ 6,30	€ 7,80

Salate, serviert mit Brot und Tappenade

	Klein	Groß
Caprese – Mozzarella, Roma-Tomaten, Pesto, frischer Basilikum	€ 11,00	€ 13,50
Pikante Haen – Gebratenes Hähnchen, Mango, asiatisches Gemüse, Chili-Teriyaki Soße, Cashewkerne	€ 11,50	€ 14,00
Carpaccio aus hausgebratenem Roastbeef – Dünn geschnittenes Roastbeef, Trüffelcreme, Parmesan, Balsamico, Salat	€ 12,00	€ 14,50
Niçoise – Gegrillter Thunfisch, Bohnen, Tomate, Ei, Knoblauchcroutons, Sardellencreme	€ 13,00	€ 15,50

Kindengerichte

Hamburger mit Pommes und Mayo	€	6,50
Hühnernuggets oder Frikandel oder Fleischkrokette, mit Pommes und Mayo	€	5,50



Hauptspeisen mit passender Beilage und Pommes

„Dé Saté van Venlo“ – € 15,00 / € 17,00 / € 19,00

Gegrilltes Schweinefilet mit Erdnussoße, 2 / 3 oder 4 Spieße

Hamburger, 200 gr. Black Angus "Classic" € 15,00

Hamburger, 200 gr. Black Angus "Cheese" € 16,00

Hamburger, 200 gr. Black Angus "Bacon Cheese" € 17,00

Schnitzel, hausgemacht, mit Soße nach Wahl € 16,50

Rumpsteak, mit Kräuterbutter oder Soße nach Wahl € 17,50

Soßenauswahl: Pfeffersoße, Stroganoffsoße, Champignonrahmssoße oder gebratene Champignons

Spareribs „de Haen“, 600g, mit Salat, BBQ-Soße und CocktailsöÙe € 19,50

Kibbeling, frittiert, mit RemouladensoÙe € 14,00

Gegrillte Scampi's, mit Knoblauch und frischen Kräutern € 17,50

Gebakkener Kabeljau, mit Noilly Prat SoÙe € 18,00

Vegetarische Speisen, serviert mit Brot und Tappenade

Caprese – € 11,00 € 13,50

Mozzarella, Roma-Tomaten, Pesto, frischer Basilikum

Salat "Vega Pikante" (Vegan) – € 11,00 € 13,50

Mango, asiatisches Gemüse, Chili-Teriyaki SoÙe, Cashewkerne

„Pasta Tartufo“ – € 14,00

Gebratene Pilze, Rucola, Parmesan, TrüffelsoÙe

Risotto (Vegan) – € 13,50

Tomate, Zucchini, Paprika, Rucola und Pesto

Dessert

Dame Blanche, mit warmer SchokoladensoÙe € 7,00

Frischer Erdbeerbecher, Saisonpreis

mit Fruchtmas und Erdbeersorbet

Creme brûlee, mit Grand Marnier, Vanilleeis € 8,50

Schokoladen Lava Törtchen, mit Vanilleeis € 9,50

Kindereis – € 5,50

Vanilleeis, Erdbeereis, Schlagsahne und bunte Streusel

Snacks

Nacho's mit Tomaten-Crème fraîche Salsa € € 6,50

„Fiesta“ – € 7,50

Platte, Serranoschinken, Käsewürfel und marinierte Oliven

„Bittergarnituur“ 15/20 Stück € 7,30 € 8,70

Kalbs-„Bitterballen“ 8 Stück € 7,00

Frittierte Scampi's, ChillisoÙe und Limette, 10 Stück € 9,00

„Miegelpenkse“ – € 12,50

5 Käsesoufflé's, 5 „Bitterballen“, 5 Scampi's,

Käsewürfel, Oliven und Gewürzgerken

Mediterrane Fischplatte (bis 21:30 Uhr) – € 16,50

Gegrillter Thunfisch, Scampi's, marinierte Sardellen und Beilage

Brotplatte (bis 21:30 Uhr) – € 6,80

Verschiedene Sorten Brot, Aioli, Tappenade, Kräuterbutter und Oliven

Baguette – € 5,50

mit Kräuterbutter und Tappenade



Breakfast Untill 12.00 noon

Two bread rolls, ham, cheese, jam, boiled egg, small orange juice	€	4,90
Two bread rolls, ham, cheese, jam, scrambled egg, small orange juice	€	7,20

Lunch from 11.30 am untill 5.30 pm

Pavé bread, from a brick oven, white or brown

Healthy – Ham, cheese, egg, garnished with salad € 7,00

Caprese – Mozzarella, Roma tomato, pesto and basil € 8,00

Spicy – Chicken, warm vegetables,
topped with chilli teriyaki sauce € 8,50

Roast Beef – € 9,50

Truffle crème, parmesan, balsamic and rocket

Grilled Tuna – € 11,50

Avocado, wasabi mayo, cucumber and sesame seeds

Uitsmijter – Two fried eggs on bread with ham and cheese € 8,00

Uitsmijter – Two fried eggs on bread with roast beef € 9,00

Uitsmijter Vergulde Gaper – € 11,50
three fried eggs on bread, ham, cheese, bacon and mushrooms

Tosti Ham/cheese – Grilled sandwich with ham and cheese € 6,00

Tosti Hawaii – Grilled sandwich with ham,
cheese and pineapple € 6,80

Flammkuchen - pastry with crème fraîche,
cheese, onion and bacon € 10,00

Two traditional Dutch meat croquettes – € 7,50
with bread and mustard

Two traditional Dutch meat croquettes – € 9,50
with fries and mayonaise

Chicken Satay with bread € 11,50

Chicken Satay with fries € 13,50

Soups, served with bread and butter

	Small	Large
Tomato soup , with basil, pesto and crème fraîche	€ 4,00	€ 5,00
French onion soup , with cheese crust	€ 4,80	€ 5,80
Soup of the moment	€ 4,80	€ 5,80
Breton fish soup , well filled, served with rouille	€ 6,30	€ 7,80

Salads, served with bread and tapenade

	Small	Large
Caprese – Mozzarella, Roma tomato, pesto and fresh basil	€ 11,00	€ 13,50
Spicy – Chicken, mango, oriental vegetables, chilli teriyaki sauce and cashew nuts	€ 11,50	€ 14,00
Carpaccio of home roasted Roast Beef – Thinly sliced roast beef, truffle crème, parmesan, balsamic and lettuce	€ 12,00	€ 14,50
Niçoise – Grilled tuna, green beans, tomato, egg, garlic croutons and anchovies crème	€ 13,00	€ 15,50

Children's dishes

Hamburger with fries and mayonnaise	€	6,50
Chicken nuggets or a frikandel or a meat croquette, fries and mayo	€	5,50



Main courses

De Saté van Venlo – € 15,00 / € 17,00 / € 19,00

Pork tenderloin skewers 2, 3 or 4 skewers, with hot peanut sauce

Hamburger, 200 gr. Black Agnus "Classic" € 15,00

Hamburger, 200 gr. Black Agnus "Cheese" € 16,00

Hamburger, 200 gr. Black Agnus "Bacon Cheese" € 17,00

Schnitzel, fried, breaded pork with sauce of choice € 16,50

Round Steak, with herb butter or sauce of choice € 17,50

Sauce choices: Pepper sauce, stroganoff sauce, mushroom sauce or fried mushrooms

Spareribs 600 gr., with coleslaw, € 19,50
BBQ sauce and cocktail sauce

Fish and Chips, served with Remoulade sauce € 14,00

Grilled Gambas with garlic and fresh herbs € 17,50

Fried Cod with noilly prat sauce € 18,00

Vega dishes, served with bread and tapenade

Caprese – € 11,00 € 13,50

Mozzarella, Roma tomato, pesto and fresh basil

Spicy Vega (Vegan) – € 11,00 € 13,50

Mango, oriental vegetables, chilli teriyaki sauce and cashew nuts

Pasta Tartufo – € 14,00

Fried mushrooms, rocket, parmesan cheese, truffle sauce

Risotto (Vegan), € 13,50

tomato, courgette, sweet pepper, rocket and pesto

Dessert

Dame Blanche, with warm chocolate sauce € 7,00

Coupe Fresh Strawberries, Season price

with fruit coulis and strawberry sorbet

Crème brûlée, with Grand Marnier and € 8,50
vanilla ice cream

Chocolate Lava Cake, with vanilla ice cream € 9,50

Children's Ice Cream – € 5,50

vanilla and strawberry ice cream

Snacks

Nacho's with tomato-crème fraîche salsa € € 6,50

Fiësta, € 7,50

Serrano ham, cheese cubes and marinated olives

Bittergarnituur, 15 pcs or 20 pcs € 7,30 € 8,70

various deepfried snacks

Veal Bitterballs 8 pcs € 7,00

Fried Scampi's, chili sauce and lime 10 pcs € 9,00

Miegelpenkske – € 12,50

5 cheese soufflés, 5 bitterballs, 5 scampi's,
cheese cubes, olives and pickles

Luxurious Mediterranean fish plate (untill 21:30) – € 16,50

Grilled tuna, scampi's, marinated anchovies and garnish

Luxurious Bread plate (untill 21:30) – € 6,80

Various types of bread, aioli, tapenade, herb butter and olives

Baguette with herb butter and tapenade € 5,50



In den dorstigen Haen

Vergulde Gaper - Labierint
Caverne - Cisterne



Markt 26
5911 HD Venlo
077 354 73 97
info@dehaen.nl
www.dehaen.nl