



**MENU**  
NEDERLANDS

## VOORGERECHT

- ← \$<sup>o</sup> **Havenbrood 2 pers. (V)** 8  
Brood geserveerd met aioli en tomatenboter.
- ← \$<sup>o</sup> **Brouwers Soep (V)** 8,5  
Huisgemaakte uiensoep met Redhead Ale en kaascrouton.
- Porter Carpaccio** 12  
Carpaccio van huisgerookt rundvlees met truffel-Porter vinaigrette, Parmezaan, zadenmix en rucola.
- ← \$<sup>o</sup> **Spiced Pork Belly** 10  
Buikspek met 5-spice, komkommerpickle, bosui, bananenchips en sriracha-mayonaise.
- ← \$<sup>o</sup> **Pompoen Tartaar (VE)** 9  
Geroosterde tartaar van pompoen met basilicum-mayonaise, veldsla en wasabi-kroepoek.
- Harbor Smoked Salmon** 12  
Warm gerookte zalm met een crème van dille en sinaasappel, gele biet, veldsla en croutons.
- ← \$<sup>o</sup> **Great White Mosselen** 10  
Zeeuwse mosselen met knoflook, peper en peterselie, afgeblust met Great White en geserveerd met toast.

## TO SHARE

### Voorgerecht

**Chef's Plank 2 pers.** 32,50

Een selectie van de favoriete voorgerechten en snacks van de chef, perfect voor twee personen.

### Hoofdgerecht

**Grill Special van de Chef 2 pers.** **Dagprijs**

Dagverse grill special, geserveerd met een frisse salade en friet.

## 3-GANGENMENU

**Stel je eigen 3-gangenmenu samen** 35 p.p.

Kies uit de gerechten met ons Stadshaven anker. Exclusief sides. Alleen per gezelschap te bestellen.



## HOOFDGERECHT

### **Ribeye 300 gr**

Een robuuste ribeye van 300 gram, met romige beurre café de Paris en knapperige knolselderijsalade.

35

### **Smoked Brisket**

Huisgerookte brisket met Moray IPA knoflooksaus en knolselderijsalade.

23

### **Captain's Catch**

Huidgebakken schelvis met Octopus Blond limoenbladsaus en zacht gegaarde witlof.

22

### **Brouwers Stoof**

Stoofpotje van mals rundvlees, wortel, champignons en ui, langzaam gegaard in onze Bock Rammer.

20

### **Curry Bowl (VE)**

Kruidige linzen- en zoeteaardappelcurry met frisse raita en naanbrood.

19

### **Grilled Gamba's**

6 gegrilde gamba's geserveerd met een rijke tomatenchutney en crispy gepofte mihoen.

21

### **Stadshaven Burger**

100% runderburger met bacon, cheddar, augurk, BBQ-mayonaise en krokante uienringen.

19

### **No Meat Burger (VE)**

Vegan burger met plantaardige bacon, augurk, rode koolsla, BBQ-mayonaise en krokante uienringen.

19

### **Golden Hen Burger**

100% kipburger met kalkoenbacon, cheddar, augurk, rode koolsla, BBQ-mayonaise en krokante uienringen.

19

**(V)** Vegetarisch **(VE)** Veganistisch

Allergieën of speciale wensen? Laat het ons weten!

## SIDES

**Friet (V) / (VE optie)** 5,5  
Met Moray IPA bier-mayonaise.

**Loaded Friet** 8  
Met chili-mayonaise, cheddar, spekjes en peterselie.

**Loaded Zoete Aardappelfriet (VE)** 8  
Zoete aardappelfriet met kerrie-mayonaise, gefrituurde uitjes en peterselle.

**Baked Beans (VE)** 6  
Witte bonen in tomatensaus, langzaam gegaard op de BBQ.

**Witlof Gratin (V)** 6  
Gegratineerd met kaas en honingroom.

**Sailor's Salad (VE)** 5,5  
Frisse rauwkostsalade met tomaat, komkommer en paprika.

## DESSERT

Ⓢ  
↓ **Chocolate Storm** 8,5  
Chocoladeijs met brownie, witte chocoladeschaafsel, warme chocoladesaus en slagroom.

Ⓢ  
↓ **Tropical Foam** 8,5  
Luchtige meringues met passievruchtencrème, bloedsinaasappelijs en basilicumgel.

Ⓢ  
↓ **Devil's Pear (VE)** 8,5  
Peer gepocheerd in Devil's Fruit, geserveerd met frambozensorbetijs en gesuikerde amandelen.

Ⓢ  
↓ **Dame Blanche** 8,5  
3 bollen vanilleijs met warme chocoladesaus, slagroom en een klets kop.

**Kaasplank** 13,5  
Kazen van Floating Farm met vijgenbrood en huisgemaakte uien-bierjam.

## SNACKS & BITES

**Stadshaven Borrelplank 2 pers.** 18,5  
Bitterballen, uienringen, Coppa di Parma, olijven, amandelen en kaas.

**Charcuterie Plank 2 pers.** 18,5  
Een selectie van fuet, pittige chorizo, Coppa di Parma en gerijpte kaas, geserveerd met brood.

**Nacho's met Jackfruit (V) of Pulled Pork** 15/16  
Nacho's met pulled jackfruit of pulled pork, cheddar, guacamole, Floating Farm hangop met limoen.

**Fearless Frickles (VE)** 7  
Krokant gefrituurde augurken in Moray IPA bierbeslag met vegan ranchsaus.

**Crispy Chicken Bites** 9  
Krokante kibbites (5 stuks) met chili-mayonaise.

**Tripel Ribfingers** 12  
Heerlijke boneless ribs met Piranha Tripel BBQ-saus.

**Cornfingers (VE)** 9  
Maïsspiesjes van de grill en Piranha Tripel BBQ-saus.

**Bitterballen (6 stuks) (VE optie)** 8  
Keuze uit rundvlees of Cas&Kas (VE) bitterballen geserveerd met Porter-mosterd.

**Kroketjes (6 stuks) (VE optie)** 10  
Keuze uit chorizo of truffel (VE) kroketjes, geserveerd met limoen-mayonaise.

**Loaded Friet** 8  
met chili-mayonaise, cheddar, spekjes en peterselie.

**Loaded Zoete Aardappelfriet (VE)** 8  
met kerrie-mayonaise, gefrituurde uitjes en peterselie.

**Gemarineerde Olijven (VE)** 5

## BIER VAN DE TAP

### Sailors' Lager 4.9%

Een verfrissende Craft Lager met zachte bitterheid, licht bloemig hop aroma en een subtiele hint van citrus.



3,9



17,5

### Octopus Blond 6.0%

Moutige smaak met een subtiele bitterheid en een twist van bloedsinaasappel en kiwibes.

5,3

23,9

### Great White 5.3%

Fris witbier met tarwesmaak en extra fruittonen door grapefruit en sinaasappel.

4,9

22

### Devil's Fruit 3.8%

Verfrissend fruitbier met kersen, frambozen en zwarte bessen, zoet met een licht zuurtje.

4,5

20,3

### Moray IPA 5.5%

Een citrusachtige, hoppige India Pale Ale met zachte bitterheid, subtiel verrijkt door carambola en tangerine.

5,5

24,8

### Piranha Tripel 8.0%

Gevaarlijk doordrinkbare Tripel met moutige tonen en een twist van kumquats, mango en chilipepers.

6,3

28,3

### Redhead Ale 5.8%

Licht geroosterde moutige Red Ale, met de smaken van limoen en lychee.

5,3

23,9

### Porter 5.6%

Moutig en geroosterd donkerkleurig bier met aroma's van koffie, karamel en chocolade.

5,3

## ALCOHOLARM BIER

### Octopus Blond 0.4% fles

Alcoholarme versie van onze Octopus Blond.

5

### Moray IPA 0.4% fles

Alcoholarme versie van onze Moray IPA.

5

## TIP

Vraag onze crew naar de seizoensbieren en speciale biercocktails!