

## FULL TABLE MENU

### HARBOURS FINEST

3 gangen menu 38 • 4 gangen menu 46

Een proeverij van onze favoriete shares  
geserveerd in drie of vier gangen inclusief:

Amuse • Bread & dips

De prijs is per persoon, vanaf twee personen en kan alleen  
per tafel worden besteld.

Bier- en/of wijnpairing? Vraag het ons.

## SHARES

<b>Oesters   per stuk</b>	4,5
<i>Harbour vinaigrette   limoen</i>	
<b>Bread &amp; dips</b>	9,5
<i>Chili boter   feta honing dip   rucola pesto</i>	
<b>Steak tartaar</b>	11
<i>Brioche   kwartelei   piccalilly   kappertjes</i>	
<b>Witte asperge</b>	12,5
<i>Dille hollandaise   sinaasappel   ei   augurk</i>	
<b>Tonijn tartaar</b>	12
<i>Gochugaru   kimchi   furikake   limoen crème   komkommer</i>	
<b>Gegrilde courgette</b>	9,4
<i>Citroen-basilicum olie   stracciatella di burrata   ui-zwarte knoflook crème</i>	
<b>Geroosterde bloemkool</b>	9,5
<i>Miso   sesam   bosui   pinda vegan is mogelijk</i>	
<b>Ras el Hanout aubergine</b>	9,5
<i>Labneh   hazelnoot-koffie crumble   geroosterde cherrytomaat</i>	
<b>Gamba's</b>	11
<i>Chilipeper   gerookte paprika   knoflook   peterselie</i>	
<b>Thaise mosselen</b>	12,5
<i>Kokosmelk   tom kha   gember   citroengras   limoen</i>	
<b>Bao bun</b>	10
<i>Buikspek   atjar   avocado-wasabi crème</i>	
<b>Gnocchi</b>	9,5
<i>Doperwtten   munt   Grana Padano   kruidencrumble</i>	

## KLASSIEKERS

<b>Orzo</b>	23
<i>Harissa   tomaat   asperge   mascarpone vegan is mogelijk</i>	
<b>Catch of the day</b>	26
<i>Verse vis   wisselende garnituren   seizoensgroenten</i>	
<b>Harbour cafe burger</b>	21
<i>100% Rund   getoaste pretzel bun   appel-ui chutney   tomaat   sla   cheddar   kimchi mayonaise   Harbour Caesar   Franse friet vega is mogelijk</i>	

Bijgerechten kunnen los worden bijbesteld



### CHEF'S MEAT SIGNATURES

#### Eendenborst 26

200 gram | sinaasappel mousseline | paksoi |  
roodlof | kers-balsamico jus

#### Entrecote 28

250 gram | rucola-mousseline | aubergine |  
rode wijn-truffeljus

## BIJGERECHTEN

<b>Harbour Caesar</b>	4,5
<i>Little gem   grana padano   knoflookcroutons</i>	
<b>Geroosterde groentes</b>	4,5
<i>Seizoensgebonden</i>	
<b>Franse friet</b>	4,5
<i>Keuze uit: mayonaise   truffel mayonaise   kimchi mayonaise</i>	

## KAAS

<b>Kaasplank</b>	14
<i>Vier kazen   vijgencracker   appelstroop   gesuikerde walnoten</i>	

## GUILTY PLEASURES

<b>Warme tiramisu</b>	9,5
<i>Lange vingers   speculaas   sinaasappel gel   amandelijs   amaretto</i>	
<b>Harbour mess</b>	9,5
<i>Vijg   granaatappel   bramengel   meringue   olijfolie   citroentijm</i>	
<b>Chocolade-espresso taartje</b>	9,5
<i>Gezouten karamel   vanille mousse   geroosterd banaan ijs</i>	
<b>Grand dessert   vanaf 2 personen</b>	12 p.p.
<i>Een proeverij van onze desserts</i>	
<b>Koffie   Thee met friandises</b>	10 p.p.
<i>Koffie of thee naar keuze met zoetigheden</i>	

Allergieën of dieetwensen? Meld het aan het personeel

## FULL TABLE MENU

### HARBOURS FINEST

3 courses 38 • 4 courses 46

A tasting of our favourite shares,  
served in three or four courses including:

Amuse • Bread & dips

The price is per person, starting at 2 persons and can only be  
ordered per table.

Beer and/or wine pairing? Ask us.

## SHARES

<b>Oysters   per piece</b>	<b>4,5</b>
<i>Harbour vinaigrette   lime</i>	
<b>Bread &amp; dips</b>	<b>9,5</b>
<i>Chili butter   feta-honey dip   arugula pesto</i>	
<b>Steak tartare</b>	<b>11</b>
<i>Brioche   quail egg   piccalilli   capers</i>	
<b>White asparagus</b>	<b>12,5</b>
<i>Dill hollandaise   orange   egg   gherkin</i>	
<b>Tuna tartare</b>	<b>12</b>
<i>Gochugaru   kimchi   furikake   lime cream   cucumber</i>	
<b>Grilled zucchini</b>	<b>9,5</b>
<i>Lemon-basil oil   stracciatella di burrata   onion-black garlic cream</i>	
<b>Roasted cauliflower</b>	<b>9,5</b>
<i>Miso   sesame   spring onion   peanut Vegan is possible</i>	
<b>Ras el hanout aubergine</b>	<b>9,5</b>
<i>Labneh   hazelnut-coffee crumble   roasted cherry tomato</i>	
<b>Gamba's</b>	<b>11</b>
<i>Chili pepper   smoked paprika   garlic   parsley</i>	
<b>Thai mussels</b>	<b>12,5</b>
<i>Coconut milk   tom kha   ginger   lemongrass   lime</i>	
<b>Bao bun</b>	<b>10</b>
<i>Pork belly   pickled vegetables   avocado-wasabi cream</i>	
<b>Gnocchi</b>	<b>9,5</b>
<i>Green peas   mint   Grana Padano   herb crumble</i>	

## CLASSICS

<b>Orzo</b>	<b>23</b>
<i>Harissa   tomato   asparagus   mascarpone vegan is possible</i>	
<b>Catch of the day</b>	<b>26</b>
<i>Fresh fish   changing garnishes   seasonal vegetables</i>	
<b>Harbour cafe burger</b>	<b>21</b>
<i>100% Beef   toasted pretzel bun   apple-onion chutney   tomato   lettuce   cheddar   kimchi mayonnaise   Harbour Caesar   French fries Vegetarian is possible</i>	

Sides can be ordered seperatly



## CHEF'S MEAT SIGNATURES

<b>Duck breast</b>	<b>26</b>
<i>200 grams   orange mousseline   pak choi   red chicory   cherry-balsamic jus</i>	
<b>Rump steak</b>	<b>28</b>
<i>250 grams   arugula mousseline   eggplant   red wine-truffle jus</i>	

## SIDES

<b>Harbour Caesar</b>	<b>4,5</b>
<i>Little gem   grana padano   garlic croutons</i>	
<b>Roasted vegetables</b>	<b>4,5</b>
<i>Seasonal</i>	
<b>French fries</b>	<b>4,5</b>
<i>Choice of: mayonnaise   truffle mayonnaise   kimchi mayonnaise</i>	

## CHEESE

<b>Cheese board</b>	<b>14</b>
<i>Four cheeses   fig cracker   apple syrup   candied walnuts</i>	

## GUILTY PLEASURES

<b>Warm tiramisu</b>	<b>9,5</b>
<i>Ladyfingers   speculaas   orange gel   almond ice cream   amaretto</i>	
<b>Harbour mess</b>	<b>9,5</b>
<i>Fig   pomegranate   blackberry   meringue   olive oil   lemon thyme</i>	
<b>Chocolate espresso cake</b>	<b>9,5</b>
<i>Baileys toffee   cantuccini crumble   roasted banana ice cream</i>	
<b>Grand dessert   from 2 persons</b>	<b>12 p.p.</b>
<i>A tasting of our desserts</i>	
<b>Coffee   tea &amp; sweets</b>	<b>10 p.p.</b>
<i>Choice of coffee or tea served with several sweets</i>	

Allergies or special dietary requirements? Ask the staff

## FULL TABLE MENU

### HARBOURS FINEST

3-Gänge Menü 38 • 4-Gänge Menü 46

Eine Verkostung unserer Lieblingsgerichte,  
serviert in drei oder vier Gänge, bestehend aus:

Amuse • Bread & dips

Der Preis gilt pro Person, ab 2 Personen und kann nur pro  
Tisch bestellt werden.

Bier und/oder Weinbegleitung? Fragen Sie uns.

## SHARES

<b>Austern   pro Stück</b>	<b>4,5</b>
<i>Harbour Vinaigrette   Limette</i>	
<b>Bread &amp; dips</b>	<b>9,5</b>
<i>Chili-Butter   Feta-Honig-Dip   Rucola-Pesto</i>	
<b>Steak Tartar</b>	<b>11</b>
<i>Brioche   Wachtelei   Piccalilli   Kapern</i>	
<b>Weißer Spargel</b>	<b>11</b>
<i>Dill-Hollandaise   Orange   Ei   Gurke</i>	
<b>Thunfisch-Tartar</b>	<b>12</b>
<i>Gochugaru   Kimchi   Furikake   Limettencreme   Gurke</i>	
<b>Gegrillte Zucchini</b>	<b>9,5</b>
<i>Zitronen-Basilikumöl   Stracciatella di Burrata   Zwiebel-Schwarzknoblauch-Creme</i>	
<b>Gerösteter Blumenkohl</b>	<b>9,5</b>
<i>Miso   Sesam   Frühlingszwiebeln   Erdnüsse</i> Vegane Option möglich	
<b>Ras el Hanout-Aubergine</b>	<b>9,5</b>
<i>Labneh   Haselnuss-Kaffee-Crumble   geröstete Kirschtomaten</i>	
<b>Gambas</b>	<b>11</b>
<i>Chilischote   geräucherte Paprika   Knoblauch   Petersilie</i>	
<b>Thailändische Muscheln</b>	<b>12,5</b>
<i>Kokosmilch   Tom Kha   Ingwer   Zitronengras   Limette</i>	
<b>Bao-Brötchen</b>	<b>10</b>
<i>Bauchspeck   Atjar   Avocado-Wasabi-Creme</i>	
<b>Gnocchi</b>	<b>9,5</b>
<i>Erbsen   Minze   Grana Padano   Kräuter-Crumble</i>	

## KLASSIKER

<b>Orzo</b>	<b>23</b>
<i>Harissa   Tomate   Spargel   Mascarpone</i> auch vegan möglich	
<b>Catch of the day</b>	<b>26</b>
<i>Frischer Fisch   wechselnde Zutaten   Saisonales Gemüse</i>	
<b>Harbour café Burger</b>	<b>21</b>
<i>100% Rindfleisch   getoastetes Laugenbrötchen   Apfel-Zwiebel-Chutney   Tomate   Kopfsalat   Cheddar   Kimchi-Mayonnaise   Harbour Caesar   Pommies</i> auch vegan möglich	

Beilagen können separat bestellt werden



## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

<b>Entenbust</b>	<b>26</b>
<i>200 Gramm   Orangen-Mousseline   Pak Choi   Radicchio   Kirsch-Balsamico-Jus</i>	
<b>Entrecôte</b>	<b>28</b>
<i>250 Gramm   Rucola-Mousseline   Aubergine   Rotwein-Trüffeljus</i>	

## BEILAGEN

<b>Harbour Caesar</b>	<b>4,5</b>
<i>Kleiner Kopfsalat   Grana Padano   Knoblauchcroutons</i>	
<b>Geröstetes Gemüse</b>	<b>4,5</b>
<i>Je nach Saison</i>	
<b>Pommies</b>	<b>4,5</b>
<i>Nach Wahl: Mayonnaise   Trüffel-Mayonnaise   Kimchi-Mayonnaise</i>	

## KÄSE

<b>Käseplatte</b>	<b>14</b>
<i>Vier Käsesorten   Feigencracker   Apfelsirup   gezuckerte Walnüsse</i>	

## GUILTY PLEASURES

<b>Warmer Tiramisu</b>	<b>9,5</b>
<i>Löffelbiskuits   Speculaas   Orangengel   Mandeleis   Amaretto</i>	
<b>Harbour mess</b>	<b>9,5</b>
<i>Feige   Granatapfel   Brombeere   Baiser   Olivenöl   Zitronenthymian</i>	
<b>Schokoladen-Espresso-Torte</b>	<b>9,5</b>
<i>Baileys-Toffee   Cantuccini-Crumble   geröstetes Bananeneis</i>	
<b>Großes Dessert   ab 2 Personen</b>	<b>12 p.p.</b>
<i>Eine Auswahl unserer Desserts</i>	
<b>Kaffee   Tee mit Friandises</b>	<b>10 p.p.</b>
<i>Kaffee oder Tee nach Wahl mit Süßigkeiten</i>	

Allergien oder andere Nachfragen? Frag' das Personal!