



Menu Herfst 2026

Zalm – Gerookt – Aardappel – Kurkuma

Tartaar* – Ui – Spitskool – Peterselie

Dagvangst – Oerpeen – Mierikswortel – Komijn

Kwartel – Stoof – Rode biet – Jeneverbes

Dry Aged Lende** – Balsamico – Truffel – Knolselderij***

Gember – Peer – Chocolade – Pruim

4 GANGEN | 60

Tartaar – Dagvangst – Dry Aged Lende – Gember en Peer

5 GANGEN | 75

Zalm – Tartaar – Dagvangst – Dry Aged Lende – Gember en Peer

6 GANGEN | 85

Zalm – Tartaar – Dagvangst – Kwartel – Dry Aged Lende – Gember en Peer

*Kaviaar Per 10 gram 30

**Wagyu A5+ als Hoofdgerecht in het Menu is supplement 40

***Gebakken Eendenlever 10

Bijpassende wijnen Herfst Menu 9.50 per glas

Bijpassende wijnen Signature Menu 16 per glas

Gastronomische Infusies van BOTAN 9 per glas

Tijdens de lunch zijn deze gerechten ook los te bestellen

Klein | 17

Groot | 29



Signature Dishes

Tartaar – Eidooier – Tomaat – Beluga Kaviaar 35

Langoustine – Saffraan – Masala – Bataat
Tussengerecht 32
Hoofdgerecht 64

Tarbot – Truffel – Knolselderij – Paddestoel
Tussengerecht 27
Hoofdgerecht 54

Wagyu A5+ 80GR - Rode biet – Aardappel – Rode Wijn 60

Eendenlever – Witte Port – Speculaas – Miso 22

Buffelroomijs – Brioche – Sinaasappel – Karamel 14

3 GANGEN | 85

Langoustine – Wagyu – Buffelroomijs

4 GANGEN | 120

Tartaar – Langoustine – Wagyu – Buffelroomijs

5 GANGEN | 135

Tartaar – Langoustine – Wagyu – Eendenlever – Buffelroomijs

6 GANGEN | 160

Tartaar – Tarbot – Langoustine – Wagyu – Eendenlever - Buffelroomijs

Signatuur Classic

Hele zeetong 500 gr.
Gebakken in de roomboter met klassiek garnituur.
Los 49
Als hoofdgerecht in het Herfst Menu 35

Tournedos Rossini
Haasbiefstuk met gebakken lever, Jus van Madeira en verse truffel
Los 65
Als hoofdgerecht in het Herfst Menu 50



Menu Herfst Vegetarisch 2026

Knolraap – Appel – Aardappel – Kurkuma

Tomaat – Ui – Spitskool – Peterselie

Portobello – Oerpeen – Mierikswortel – Komijn

Dry-Aged – Stoof – Rode biet – Jeneverbes

Knolselderij – Balsamico – Truffel – Look

Gember – Peer – Chocolade – Pruim

2 GANGEN / 34 (LUNCH)

Knolraap – Knolselderij of Knolselderij – Gember en Peer

3 GANGEN / 44 (LUNCH)

Knolraap – Knolselderij – Gember en Peer

4 GANGEN / 60

Knolraap – Portobello – Knolselderij – Gember en Peer

5 GANGEN / 72

Knolraap – Tomaat – Portobello – Knolselderij – Gember en Peer

6 GANGEN / 81

Knolraap – Tomaat – Portobello – Dry-Aged – Knolselderij – Gember en Peer



Kleine Lunch Kaart

1200-1430

Romige huisgemaakt bisque van Langoustine met rijkelijke vulling en
Zuurdesembrood

19

Huis gerookte zalm met klassiek garnituur van groene appel, mierikswortel en
kappertjes, geserveerd met Zuurdesembrood

18

Klassiek aangemaakte steak tartaar met met garnituur van het seizoen,
geserveerd met Zuurdesembrood

19

Le Havre Lunch Menu, een wisselend lunchmenu voor de snelle lunch tussen
de middag.

2 gangen 34

3 gangen 41

Voor Bij de borrel

1200-1600

Verse oesters

Per stuk 4

Per 6 22

Oester bereiding van het seizoen

Per stuk 7.5

Kaas

5 kazen uit het seizoen geserveerd met huisgemaakte brioche, gerookte amandelen en
compote van het seizoen.

17.5

Charcuterie

Fleur de Wagyu 80gr 29

Culatello 24MND Fiocco di Neve 80gr 19

Brood

Verschillende soorten brood met verschillende huisgemaakte smeersels en luchtige boter.

12.5

LE HAVRE proeverij,

Een proeverij van verschillende hapjes van het seizoen.

17.5 P.P