

HARRY'S

Since 1912

CHARCUTERIE

PER 40 GRAM

CHORIZO TRONCAL Spaanse worst met pimento en knoflook	4.00
CECINA DE LEON Spaanse runderham	4.50
CAPOCOLLO SEGARELLI Coppa uit Umbrië	4.50
PARMAHAM LEVONI gedroogde ham uit Parma	5.50
MORTADELLA MET TRUFFEL worst uit Bologna	5.50
SALAME FINOCCHIONA gedroogde worst met venkel uit Toscane	4.00

SNACKS

GROENE OLIJVEN	2.50
ARTISJOKKEN MET ANSJOVIS	4.00
BOERENPATÉ MET PICCALILLY	6.00
GEROOSTERDE PADRON PEPERS	4.50
GARNALEN KROKETJE	5.50
AVOCADO, MANGO EN LIMOEN	5.00
GEFRITUURDE MOSSELEN MET KERRIEMAYONAISE	5.50

VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR 110 GR.	15.50
STEAK TARTAAR 160 GR. met frites	24.50
HARRY'S GARNALEN COCKTAIL	17.00
CAESAR SALADE met kip	GROOT 18.50 KLEIN 12.50
WALDORF SALADE met eendenborst en appel	16.00
SALADE MET SPROTJES citroen en schorseneren	13.50
GEROOKTE FOREL met witlof en mandarijn	14.50
BUFFELMOZZARELLA met vijgen, walnoten en aceto balsamico	16.00
RAVIOLI VAN CÉPES met paddenstoel en crème volaille	15.00
COQUILLE met bloedworst, bloemkool en beure noisette	18.00
TOM KHA KAI Thaise kip-kokossoep	9.50

CHARCUTERIE

ASSORTIMENT

VOOR 2 PERSONEN 19.50

OESTERS

NORMANDISCHE OESTER

PER STUK 3.50
HALF DOZIEN 19.50
DOZIEN 37.00

ZEEUWSE PLATTE OESTER

PER STUK 4.00
HALF DOZIEN 22.50
DOZIEN 43.00

GILLARDEAU OESTER

PER STUK 4.50
HALF DOZIEN 25.50
DOZIEN 47.00

KREEFT MET MAYONAISE

HALVE 27.50 HELE 46.50

INCLUSIEF
KOFFIE OF
THEE

2 GANGEN*
27.50

3 GANGEN
34.50

*BINNEN ÉÉN UUR GESERVEERD

GERECHTEN MET SYMBOOL ZIJN VEGETARISCH OF VEGETARISCH MOGELIJK BEREID IN ONZE JOSPER HOUTSKOOLOVEN

HEEFT U EEN ALLERGIE?
MELD HET ONS!

CÔTE de BOEUF

BLANC BLEU BELGE
OP HET BOT
met Béarnaisesaus

69.50 VOOR 2 PERSONEN

(BEREIDINGSTIJD
30 MINUTEN)

HOOFDGERECHTEN

SIMMENTALER ENTRECÔTE 250 GR. met frites en Béarnaisesaus	36.00
LIMOUSIN RIBEYE 250 GR. met frites en pepersaus	32.50
KWARTEL met pastinaak, linzen en madeira jus	24.50
DORADE met rode kool en zuurvlees	24.50
HERTENRUG met spitskool, paddenstoel en jeneverbes	37.50
WILDZWIJN WANGETJES met spruiten, spek en kruidnageljus	26.50
RISOTTO met paddenstoelen	KLEIN 17.50 GROOT 21.50 supplement Guanciaie 4.50
FALAFEL met aubergine, rode quinoa en tzatziki	19.50
KABELJAUW met vichyssoise, haringkuit en beurre blanc	26.50
KREEFT à la nage	HALVE 29.50 HELE 49.50

HARRY'S MENU

VOORGERECHTEN

GEROOKTE FOREL MET WITLOF EN MANDARIJN

of

WALDORF SALADE MET EENDENBORST EN APPEL

TUSSENGERECHT

RAVIOLI VAN CÉPES MET PADDENSTOEL EN CRÈME VOLAILLE

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW MET VICHYSOISE, HARINGKUIT EN BEURRE BLANC

of

KWARTEL MET PASTINAAK, LINZEN EN MADEIRA JUS

NAGERECHTEN

RIJSTEPAP MET ANANAS EN BOERENJONGENS

of

KAAS ASSORTIMENT, GERIJPT BIJ KAASAFFINEURS VAN TRICHT

3 GANGEN 36.50 OF 4 GANGEN 43.50

HARRY'S BOEUF BOURGUIGNON

64.50 VOOR 2 PERSONEN

ON THE SIDE

FRITES & MAYONAISE	4.00
GEBAKKEN AARDAPPELS	4.00
BIETENSALADE & GEITENKAAS	5.00
GEROOSTERDE POMPOEN	5.00
SALADE VERTE & ZACHT EITJE	4.00

DESSERTS

RIJSTEPAP	7.50
ananas & boerenjongens	
CHEESECAKE	8.50
bramen & bastogne biscuit	
MILLE FEUILLE	8.50
vanille parfait, appel & karamelsaus	
PURE CHOCOLADE	9.00
granaatappel & rode biet	
CAROTCAKE	8.50
noten & gezouten karamel	
MANDARIJN	7.50
speculaaskruiden & madeleines	
KAAS ASSORTIMENT	14.50
gerijpt bij kaasaffineurs Van Tricht	

KOFFIE OF THEE

KOFFIE	2.50
THEE	2.50
ESPRESSO	2.50
DOPPIO	3.50
CAPPUCCINO	2.70
LATTE MACCHIATO	2.70

DESSERTWIJNEN

MOSCATEL DE SETÚBAL	6.50
GEWÜRZTRAMINER VTD	9.00
SAUVIGNON 'SWEETHEART'	9.50
VIN DOUX NATUREL	6.25
FINE TAWNY PORT	4.75

"YOUR BODY IS NOT A TEMPLE. IT'S AN AMUSEMENT PARK. ENJOY THE RIDE."

CHEF FRANK VAN THIEL