

# RAVENMENU

**WELKOM BIJ DE WATERRAAF.** Nee, echt. Wie je ook bent en waar je ook vandaan komt: we hopen dat je je hier welkom voelt. En dat onze smaken je daarbij helpen. Elke maand maakt chef Syl een gloednieuw menu, vaak met lokale ingredienten van vrienden. We zoeken naar krachtige, hartelijke smaken. Want wij geloven: hoe meer mensen zich welkom voelen, hoe beter we het met elkaar hebben.

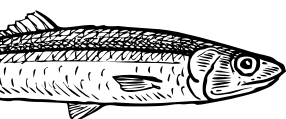
## VOOR

**HUISGEROOKTE MAKRELRILLETTE** met gepofte rode biet en toast van banketbakker Bas 11,00

**GEPOFTE EN GEROOKTE KNOLSELDERIJ** van boer Ted, met salade van witlof gemarineerd in Blaes gold bier, Pompoen Sambal mayonaise **VEGAN** 10,00

**WESTZAANS DRAADJESVLEES** met chutney van oma Coby, tripel van brouwerij Breugem, Amsterdamse uitjes en huisgemaakte gefermenteerde knoflook mayonaise 12,00

*Hier wilden we een plek maken waar je je vleugels kunt laten wapperen. Je veren te dragen kan leggen. Op de grens tussen land en water. Want water doet iets, wat land niet kan.*



## HOOFD

**VIS VAN DE AFSLAG** met crème van pastinaak, geroosterde bospeen en antiboise dagprijs

**GEPOFTE AUBERGINE** met crème van doperwten, pastinaak, bospeen en witlof **VEGAN** 18,00

**LOKAAL VLEES VAN DE DAG**, geroosterde Roseval, crème van doperwten en gebakken witlof en saus van rode wijn 23,00

## NA

**GUILTY PLEASURE** van onze Chantal, Sepp en Doris: Chocolade trio van witte chocolade roomijs, pure chocolade brownie van banketbakker Bas en mousse van melkchocolade van De Euforij 9,00

**BREAD AND BUTTER** met huisgemaakte siroop van Zuivere Koffie en vanille roomijs 8,00

**HOLLANDSE KAZEN** van onze vrienden uit Fort Zuidwijkermeer 12,00



# DE WATERRAAF

havenrestaurant · sinds 2021

# DI NI ER

