



DE WATERRAAF

not your average havenrestaurant · sinds 2021





DESSERTS

**HOLLANDSE WENTELTEEF
MET SPAANSE LICOR 43 IJS** VEGAN 9,5
🍷 Johannes Egberts Lieblich (wit)
Licor 43

**TRIO VAN CHOCOLADE MET IERSE BAILEYS,
WITTE CHOCOLADEMOUSSE (MET WATERRAAF
WHISKY) EN CHOCOLADE IJS** 9,5
🍷 Moscato d'Asti 'Bricco Riella' (wit)
Watterraaf Whisky (van de Zaanse distilleerderij
De Tweekoppige Phoenix)

**FRANSE PLANTAARDIGE CITROENMERENGUE
MET NEDERLANDSE RABARBERSORBET** VEGAN 9,5
🍷 Moscato d'Asti 'Bricco Riella' (wit)
Vuzucello

**EUROPEES KAASPLATEAU
MET MOSTERD-KOMIJNENKAASBROOD** 14
Hier kan van alles bij; wat je maar lekker vindt!
Zo divers als Europa is...

  Blijf op de hoogte en volg ons op **De Watterraaf**



WELKOM!

Havens zijn van oudsher plekken waar iedereen welkom is, uit alle windrichtingen. Bij De Waterraaf volgen we dolgraag in die traditie.

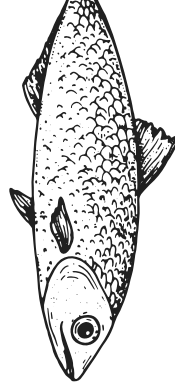
Want we snappen best dat de verschillen tussen mensen tot ruzies kunnen leiden. En dat culturen frontaal kunnen botsen. Maar laten we niet vergeten hoeveel lol en wijsheid er verstopt is juist in de verschillen tussen mensen.

Precies dat is wat onze chef Sepp daarom op jullie dinerborden tovert: vrolijke botsingen tussen totaal verschillende culturen. Elk gerechtje is een brug tussen meerdere werelden, om samen overheen te wandelen. Want uiteindelijk moeten we 't samen doen, toch?

Sepp, Syl, Simon en De Waterraven

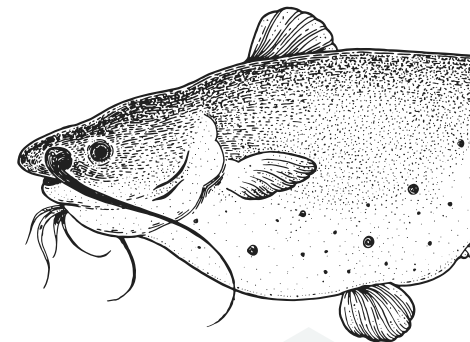
HOE WERKT DIT MENU?


Je kunt naar hartenlust gerechtjes kiezen. De meeste gasten kiezen per persoon drie gerechtjes (en een dessert!) en delen die dan met elkaar in een paar rondes. Maar voel je vrij om te genieten zoals je wilt. **Of laat je verrassen door chef Sepp met een van zijn meergangenmenu's!**



SEPP'S VROLIJKE BOTSINKJES

OM TE DELEN OF LEKKER VOOR JEZELF!



Bij elk gerecht doen we een suggestie voor een bijpassende wijn  of bijpassend biertje .

DUITSE REDEFINE BRATWURST MET ZUURKOOL EN ZAAANSE MOSTERD

12

-  Casa Ritas Monastrell (rood)
-  Sancti Adalberti Abdijbock **VEGAN**

BELGISCH RUNDERSTOOFJE MET BEEMSTER VALERY

18

-  Le Dropt Merlot (rood)
-  Sancti Adalberti Dubbel



OOST-EUROPESE BLINI MET HOLLANDSE MAKREELSALADE EN KOREAANSE KIMCHI VAN LITTLE GEM

12

-  Le Dropt Sauvignon (wit)
-  Breugem's Flirt

VIS VAN DE AFSLAG MET SICILIANA: ITALIAANSE OLIJFOLIE, OLIJF, CITROEN, KAPPERTJES EN CHERRYTOMAAT

dagprijs

-  Fattori Pinot Grigio (wit)
-  Ravenwater

HOLLANDSE WILDZWIJNBONBON GEVULD MET SURINAAMS-CREOOLSE JUS

13

-  Fattori Pinot Grigio of Johannes Egberts Lieblich (wit)
-  Sancti Adalberti Dubbel

GEVULDE AUBERGINE MET GRIEKSE TZATZIKI EN PADDENSTOELENGHAKT **VEGAN**

14

-  Le Dropt Merlot (rood)
-  Blaes IPA

NEDERLANDSE SUKADESTEAK MET FRANSE BEARNAISE EN ROSEVAL AARDAPPELS

18

-  Casa Ritas Monastrell (rood)
-  Kaper Tripel IPA van Brouwerij HOOP

JAPANESE PLANTAARDIGE SUSHI MET GYOZA EN ZAAANSE MOSTERDZAAD **VEGAN**

13

-  Le Dropt Sauvignon (wit)

SCANDINAVISCH GRAVAD LAX MET ZAAANSE MOSTERD EN APPELCHUTNEV

14

-  Quartaut Chardonnay (wit)
-  Mosterd Tripel van Brouwerij HOOP

ONDERDOMPELEN IN DE HAVEN!

Dompel je onder in een bad vol vrolijke smaakbottelingen. Chef Sepp laat je een knetterende kettingbotteling van smaken beleven! Vanaf twee personen en ook voor groepen te bestellen. Prijzen zijn per persoon.

EEN KLEIN MAAR FIJN SMAKENBAD

Drie gerechtjes p.p. plus dessert 39

DE SMELTKROES IN DE JAGTHAVEN

Vier gerechtjes p.p. plus dessert 49

MET CHEF SEPP NAAR OPEN ZEE

Vijf gerechtjes p.p. plus dessert 59

SIDE DISHES

CRUNCHY BLOEMKOOL MET THAISE SRIRACHA **VEGAN**

9

FRIET VAN DE TIJGER MET MEXICAANSE KRUIDEN EN ZAAANSE VEGANAISE **VEGAN**

5

SLA UIT DE BEEMSTER MET YUZU DRESSING EN VEGAN GRIEKSE FETA **VEGAN**

5