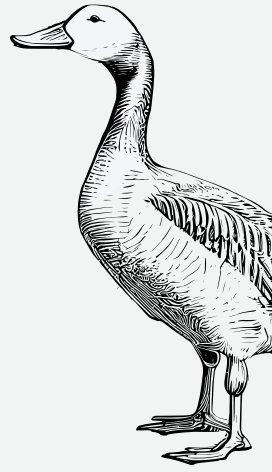


GANZENWORST



KIES JE FORMAAT, SAUS, TOPPING EN SIDES EN GENIET!
ELKE COMBINATIE IS MOGELIJK: HET IS VAKANTIE HIER!

FORMAAT		SAUS	TOPPINGS	SIDE DISHES
12,5 cm	14.5	Huisgemaakte bbq saus +1	Gekarameliseerde ui +1.5	Portie Friet van de Tijger +5
25 cm	25	Zaanse (mosterd)mayo +1	Ingemaakte rode kool +1.5	Geroosterde maiskolf met vanilleboter +5
45 cm	40	Mayo en ketchup +1	Zuurkool +1.5	Side salad +5

Onze missie: iedereen uit de Zaanstreek móet een keer gans gegeten hebben. Want terwijl vlees eten en de toekomst elkaar regelmatig vrolijk de hersens in slaan, worden ondertussen jaarlijks talloze prachtige ganzen geschoten. Waarom? Omdat de hoeveelheid ganzen in Nederland gigantisch groeit, en ze andere soorten verjagen en gewassen beschadigen. Omdat velen van ons het verleerd zijn om écht geweldig lekkere gans te bereiden en eten, wordt er niets met dit pure, duurzame vlees gedaan.

Tot nu!

Want al duizenden jaren geldt het vlees van gans als een lekkernij: het heeft een heerlijke, zachte, toegankelijk smaak. En de structuur is onovertroffen: dankzij hun vele vliegen bevat gansenvlees weinig vet. Daarom hebben we de handen ineengeslagen met jagers en Natuurmomenten voor een uniek plan: een directe verbinding tussen de jagers in de regio en onze ambachtelijke keuken.

De ganzen die wekelijks worden geschoten in het kader van de wildstand, worden direct naar onze keuken gebracht, waar ons keukenteam o.l.v. chef Sepp dit prachtige vlees stap voor stap ambachtelijk verwerkt tot worsten volgens authentiek recept.

Op een vers stokbroodje, aangevuld met huisgemaakte sauzen, toppings en sides, serveren we zo een heerlijk seizoensgerecht. En vanwege deze fijne samenwerking, hoeven we voor dit exclusieve gerecht geen exclusieve prijs te vragen.





Liever geen vlees? Kies dan voor de plantaardige worst op de binnenkant van de kaart!



DE WATERRAAF

not your average havenrestaurant · sinds 2021

DI NER

  Volg ons op **De Waterraaf**

COMFORTFOOD

Dit stukje van de kaart vulde chef Sepp met zijn favoriete comfortfood voor hongerige waterraven: relaxt en toegankelijk, maar vol van smaak en hoogwaardige ingrediënten. Comfort food hoorde in onze thuishaven, vonden wij, omdat je thuis voelen zoveel makkelijker is met eten dat je vervult.



SATÉ VAN KIP 22.5

Naar keus met milde of pittige pindasaus, Indische zuurtjes en Friet van de Tijger.

BROODJE WATERRAAF BURGER 17

Van Westzaans, biologisch rund, bacon, cheddar, augurk, sla en Friet van de Tijger.

MR. SMITH BURGER 28

Een dubbeldikke burger van biologisch, Westzaans rundvlees van onze boerenvrienden Walter en Els, met blauwe kaas en meer.

↘ De Mr. Smith burger is een ode aan onze prachtgast Craig: dit is het enige wat zijn honger kan stillen op de vrijdagavond na een lange werkweek. Liefst met een Kaper erbij: de volle, goed gebalanceerde East Coast IPA van onze brouwbroeders van Brouwerij Hoop.

BROODJE PLANT-BASED HOTDOG 23

Durf je het aan? Deze supersmakelijke hotdog wordt 3D-geprint van plantaardige ingrediënten en geserveerd op een broodje, met uien, augurk, kool, sla en Friet van de Tijger. **VEGAN**

VIS VAN DE AFSLAG *dagprijs*

Vis in de haven! Nu merk je dat Sepp is opgegroeid in Monnickendam, vis-stad bij uitstek. Met huisgemaakte remouladesaus, sla en Friet van de Tijger.

STARTERS



GRAVAD LAX

Met venkel-aardappel salade en dille-olie 15

.....
CARPACCIO van ossenworst met piccalilly 13

DUNGESNEDEN OESTERZWAM

Met rode kool en cashewnoten **VEGAN** 13

.....
AMBACHTELIJKE SOEP van de week **VEGAN** 8.5

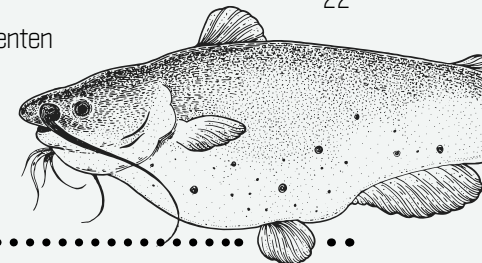
AVONDSALADES

SEPP'S HAVENSALADE 19

Met zoetzure rodekool, mango, cashew-noten, rode ui, sla en frisse vinaigrette met munt **VEGAN**

WATERRAAF SALADE 22

Vol met verse seizoensgroenten en spartelverse vis van de afslag



VERRASSINGSMENU SEPP'S VROLIJKE BOTSINKJES

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

EEN KLEIN MAAR FIJN SMAKENBAD

Drie gangen (voor-hoofd-na), kan ook vegan 39

DE SMELTKROES IN DE JAGTHAVEN

Vier gangen (voor-soep-hoofd-na), kan ook vegan 49

Sepp verrast jullie, maar (di)etwensen zijn welkom!

KAAS & DESSERTS

KAASPLATEAU

Met contrasterende kaasjes uit Europa 14.5

CHEF'S DESSERT

Chocolademousse met ijs van witte chocolade 9.5

CITROENTAART

Met sorbet van limoen **VEGAN** 9.5

EN WE HEBBEN
IETS HEEL TOFS EN
DUURZAAMS OP HET MENU.
KIJK SNEL OP DE
ACHTERZIJDE NAAR ONS
NIEUWE AVONTUUR!

