PREMIUM FISH & CHIPS

GRUPPENMENÜ

WILLKOMMEN AN BORD!

Über De Kop van de Haven

Schon seit dem letzten Jahrhundert ist De Kop van de Haven für tagesfrischen Fisch von höchster Qualität bekannt. Was einst als Backfischbude begann, ist zu einem beliebten Ort am Wasser mit Aussicht und Geschmack geworden.

Nach der Sprengung eines Bunkers der Stellung von Amsterdam wurde unser einzigartiger Standort 1985 erbaut. Seitdem verbinden wir Geschichte, Gastfreundschaft und frischen Fisch zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Liebe zu Fisch und Atmosphäre

Unsere Fischköche und Gastgeber arbeiten mit Fisch aus IJmuiden, passend zur Saison. Dazu servieren wir eine sorgfältig ausgewählte Auswahl an Weinen und Spezialbieren. Alles, damit Sie sich rundum entspannen können.

Fragen Sie unser Personal gerne um Rat für ein Gericht, eine Weinempfehlung oder die perfekte Kombination.

Vielen Dank für Ihren Besuch.
Genießen Sie unsere Leidenschaft für Fisch, Wein und diese wunderschöne Umgebung.

Lassen Sie es sich schmecken!

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

PREMIUM AUSWAHLMENÜ

Speziell zusammengestellt, um Sie mit unseren berühmten Fish & Chips vertraut zu machen.

Ein schmackhafter Anfang
Sie beginnen mit handwerklichem Brot, frisch aus dem Ofen, serviert mit einem hausgemachten Dip. Eine einfache, aber schmackhafte Vorspeise, um Ihren Appetit anzuregen.

Der Klassiker des Hauses
Danach folgt unser klassisches Fish & Chips, zubereitet von unseren Fischbackmeistern mit tagesfrischem Fisch in knusprigem Teig, mit Pommes und Saucen.

Frische und leichte Beilagen
Serviert mit einem frischen grünen Salat oder einer Auswahl an saisonalem Gemüse für eine ausgewogene Mahlzeit.

Ein süßer Abschluss
Zum Abschluss genießen Sie einen Coupe Premium-Softeis mit Schlagsahne einfach, frisch und festlich.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

PREMIUM AUSWAHLMENÜ



VORSPEISE

4 P.P.

Brot mit hausgemachtem Dip

HAUPTGERICHT

22

Weinempfehlung 30

Chardonnay | Bruno Andreu | Frankreich

Fish & Chips
Auswahl aus:

- Backfisch
- Kibbeling
- Knusprige Garnelen

Weinempfehlung 32,5

Pinot Grigio | Corte Molino | Italien

BEILAGE

6

Weinempfehlung 30

Grüner Salat

Sauvignon blanc | Bodega Emina | Spanien

Saisongemüse

NACHSPEISE

6

Coupe Premium-Softeis

Allergie? Fragen Sie unser Personal nach den Möglichkeiten oder der Allergenkarte.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

SUPERIEUR AUSWAHLMENÜ

Wir laden Sie herzlich zu unserem Superieur Auswahlmenü ein, einem kulinarischen Erlebnis, das Raffinesse und Qualität in jedem Gang verspricht.

Ein geschmackvoller Auftakt

Sie beginnen Ihr Dinner mit einer sorgfältig zusammengestellten Vorspeise, die die vorzüglichen Aromen des Meeres feiert. Denken Sie an Klassiker wie geräucherten Lachs, geräucherten Aal und holländische Garnelen oder feine Coquilles, fachkundig zubereitet, um Ihre Geschmacksknospen zu kitzeln und den Ton für den restlichen Abend zu setzen.

Auswahl an raffinierten Hauptgerichten

Wählen Sie aus einem Triptychon von kleiner Seezunge, Schollenfilet und Lachs, einem perfekt gebratenen Wolfsbarschfilet oder einem saftigen Kabeljaufilet.

Ein unwiderstehlicher Abschluss

Beenden Sie Ihr Dinner mit einem verführerischen Dessert: von einem Coupe advocaat oder Dame blanche bis zu einer geschmorten Birne mit Vanille-Mascarponecreme. Jedes Dessert ist ein kleines Meisterwerk, sorgfältig zubereitet, um Ihre Mahlzeit stilvoll abzurunden.

Ein Abend zum Genießen

Kommen Sie und erleben Sie dieses Superieur Auswahlmenü. Unser engagiertes Team steht bereit, um Ihren Abend mit hervorragenden Gerichten und ausgezeichnetem Service zu bereichern.
Wir freuen uns darauf, Ihnen ein Dinner-Erlebnis zu bieten, das Sie noch lange in Erinnerung behalten werden.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

SUPERIEUR AUSWAHLMENÜ

VORSPEISEN

Fisch-Trio **28**
Lachs, Aal und holländische Garnelen mit Landbrot und Butter

Coquilles **21**
3 Stück, gegrillte Zucchini und Sauce hollandaise

Holländischer Garnelencocktail **24**
Serviert mit Landbrot und Butter



Weinempfehlung 60

Pouilly-Fumé | Foucher-LeBrun | Frankreich

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet **28**
2 Stück in Butter gebraten
3 Stück +8

Weinempfehlung 48

Saint-Bris | Bruno Verret | Frankreich

Triptychon **34**
Kleine Seezunge, Schollenfilet und Lachs in Butter gebraten

Kabeljaufilet **38**
Mit knusprigem Serranoschinken, Kürbiscreme und Fenchel-Beurre-blanc-Sauce

Weinempfehlung 60

Chablis | Bruno Verret | Frankreich

NACHSPEISEN

Coupe advocaat **11**
Premium-Softeis mit Eierlikör (enthält Alkohol)

Dame blanche **11**
Premium-Softeis mit Schokoladensauce

Geschmorte Birne **12**
Mit Vanille-Mascarponecreme
+ Premium-Softeis **+3**

Allergie? Fragen Sie unser Personal nach den Möglichkeiten oder der Allergenkarte.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

SHARED DINING AUSWAHLMENÜ

Mit Stolz präsentieren wir unser Shared Dining Auswahlmenü: eine einzigartige Art, gemeinsam mit Ihrer Gesellschaft ein kulinarisches Erlebnis zu genießen, das ebenso vielseitig wie köstlich ist.

Ein einladender Auftakt

Sie beginnen den Abend mit einer beeindruckenden Etagere, reich gefüllt mit einer Auswahl der besten Fischgerichte. Jedes Element ist mit Sorgfalt zubereitet und bietet eine ausgewogene Palette an Aromen. Dieser Gang lädt zum Teilen, Entdecken und Genießen ein genau wofür Shared Dining steht.

Eine Ode an das Meer

Als Hauptgericht präsentieren wir eine großzügige Fischplatte, mit der Wahl zwischen gebratenen oder frittierten Varianten. Durch die verschiedenen Zubereitungsarten sorgen sie für ein überraschendes, geschmackvolles Erlebnis. Ideal zum Teilen und um jedem Geschmack gerecht zu werden.

Ein süßer Abschluss

Der Abend endet mit einer Auswahl köstlicher Desserts: einem Coupe advocaat, einer Dame blanche oder einer geschmorten Birne mit Vanille-Mascarponecreme. Jedes ein perfekter Abschluss Ihres gemeinsamen Dinner-Erlebnisses.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

SHARED DINING AUSWAHLMENÜ

VORSPEISEN

Fisch-Etagere **34**
Holländische Garnelen, geräucherter Aal, geräucherter Lachs, geräucherte Makrele, Lachssalat, Krabbensalat, Thunfischsalat, Hering und Brot



HAUPTGERICHTE

Bratfischplatte **48**
Kleine Seezunge, Schollenfilet, Lachs, Wolfsbarschfilet und Garnelen

Weinempfehlung 30

Rosé | Bruno Andreu | Frankreich

Frittierte Fischplatte **39**
Backfisch, Kibbeling, knusprige Garnelen und Garnelenkroketten

Weinempfehlung 35

Riesling | Weingut Braun | Deutschland

NACHSPEISEN

Coupe advocaat **11**
Premium-Softeis mit Eierlikör (enthält Alkohol)

Weinempfehlung 40

Chardonnay Oaked | Bruno Andreu | Frankreich

Geschmorte Birne **12**
Mit Vanille-Mascarponecreme
+ Premium-Softeis **+3**

Dame blanche **11**
Premium-Softeis mit Schokoladensauce

Allergie? Fragen Sie unser Personal nach den Möglichkeiten oder der Allergenkarte.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

FLEISCH & PASTA AUSWAHLMENÜ

Im Restaurant Kop van de Haven laden wir Sie ein, unser Fleisch & Pasta Auswahlmenü zu genießen: ein sorgfältig zusammengestelltes Angebot, das die reichen Aromen von Fleisch und Pasta feiert ergänzt durch raffinierte Vorspeisen und einen unwiderstehlichen Abschluss.

Ein geschmackvoller Auftakt

Ihr Dinner beginnt mit einer cremigen Burrata, dezent mit Balsamico verfeinert, oder einem feinen Rindercarpaccio, die Ihren Appetit auf elegante Weise wecken.

Herzhafte Hauptgerichte

Für das Hauptgericht wählen Sie aus saftigen Fleischgerichten wie Steak oder Lendensteak, jedes einzeln mit Sorgfalt zubereitet und bekannt für seine Zartheit und den vollen Geschmack.

Lieber Pasta? Dann heißen wir Sie mit unseren Mediterranen Linguine in einer cremigen Mascarpone-Tomaten-Sauce mit saisonalem Gemüse willkommen.

Ein verführerischer Abschluss

Beenden Sie Ihr Dinner mit einem unserer verführerischen Desserts. Wählen Sie einen Coupe advocaat, eine Dame blanche oder eine geschmorte Birne mit Vanille-Mascarponecreme. Jedes sorgt für einen köstlichen Abschluss Ihres kulinarischen Abends.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

FLEISCH & PASTA AUSWAHLMENÜ

VORSPEISEN

Burrata 16
Mit Kirschtomaten, Basilikum und einem Hauch Balsamico

Rindercarpaccio 18
Mit gemischtem Salat, Trüffelmayonnaise, Pinienkernen, Kapern und Parmesan



HAUPTGERICHTE

Steak 30
Mit saisonalem Gemüse und Pfeffersauce

Lendensteak *250 Gramm* 35
Mit saisonalem Gemüse und Pfeffersauce

Mediterrane Linguine 26
In einer cremigen Mascarpone-Tomaten-Sauce mit saisonalem Gemüse.

NACHSPEISEN

Coupe advocaat 11
Premium-Softeis mit Eierlikör (enthält Alkohol)

Geschmorte Birne 12
Mit Vanille-Mascarponecreme
+ Premium-Softeis +3

Dame blanche 11
Premium-Softeis mit Schokoladensauce

Weinempfehlung 30

Merlot | *Bruno Andreu | Frankreich*

Weinempfehlung 35

Chianti | Terra del Bruno | Italien

Weinempfehlung 40

Tempranillo | Bodega Emina | Spanien

Allergie? Fragen Sie unser Personal nach den Möglichkeiten oder der Allergenkarte.