



stefontwerp

concept & creatie



import Zaankanter • grafisch ontwerper met een passie voor food • visueel
vertaler van concepten met een verhaal • illustrator • geestelijk vader van
Zaanse Sambal • ruim 30 jaar ervaring • mountainbiker • bos- en natuurfreak



GEEN HEETMAKER MAAR SMAAKMAKER















DI ZER



RAVENMENU



WELKOM BIJ DE WATERRAAF. 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. Chef Sepp kookt met de seizoenen mee, vaak met lokale ingrediënten van vrienden. Chantal zoekt er dan te gekke wijnen en (lokale) bieren bij. Elk nieuw menu proeven we eerst voor met onze gasten. Wie je ook een keer komen voorproeven? Geef onze Waterraven in de bediening dan vooral een seintje.

VOOR	HOOFD
TARTAR VAN GEROOKTE HENNEPZALM met sesamolie, knickant van parmezaan en bramaasie 14,00	VERSE VIS VAN DE AFSLAG met saus van zeevruchten en seizoensgroenten 14,00
HUISGEMAAKTE CALAMARES van champignon in een beslag van HOOP bier; met citroen-oli en geroosterde prei VEGAN 12,00	POMPOENSTOOF MET KIKKERERWITTEN, courgettes, naardood en bimi VEGAN 20,00
LANGZAAM GEGAARDE ROEBIEF met Sepp's gerookte padjo-mayo, zure uitjes en gele biet 13,00	OUW-HOLLANDSE HERFST-SUCADE met stampoot van rucola, rode wijnsaus, bospeen en geroosterde prei 30,00
<i>Hier wilden we een plek maken waar je je vleugels kwat laten wapperen. Je veren te drogen kan leggen. Op de grens tussen land en water. Want water doet iets, wat land niet kan.</i>	
VOOR ERBIJ	NA
 Verse Frit van de Tijger 4,00 Extra seizoensgroenten 4,00	GUILTY PLEASURE: Lex Brakenhoff's red velvet cake met witte chocolade-ijs 9,00
	CRÈME VAN VUZUCELLO van de TweeKopige Feniks met geroosterde noten en maple pecan ijs VEGAN 9,00
	KAZEN van kaas-affineur Rene Koelman (Fort Zuidwijk/kampeer) 12,50

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




DE WATERRAAF

havenrestaurant • sinds 2021

RAVENTICKET

Te verzilveren bij Havenrestaurant De Waterraaf
Dit Raventicket is geldig tot september 2021

TER WAARDE VAN

15

EURO

Jachthaven Nauerna, Kanaaldijk 33, Assendelft T 076 612 8139 www.dewaterraaf.nl   Blijf op de hoogte en volg ons op **De Waterraaf**



DE WATERRAAF

havenrestaurant • sinds 2021

UITNODIGING VOOR VOORPROEVERS



Zin om je op een bijzondere avond te laten verrassen door nieuwe smaken van het seizoen?




DE WATERRAAF

havenrestaurant • sinds 2021

BORREL VOUCHER

FREE TREAT OF DUTCH SNACKS

To accompany your drinks



Jachthaven Nauerna, Kanaaldijk 33, Assendelft T +3176 612 8139 www.dewaterraaf.nl   Stay tuned and follow us at **De Waterraaf**

SUNDAY SESSIONS

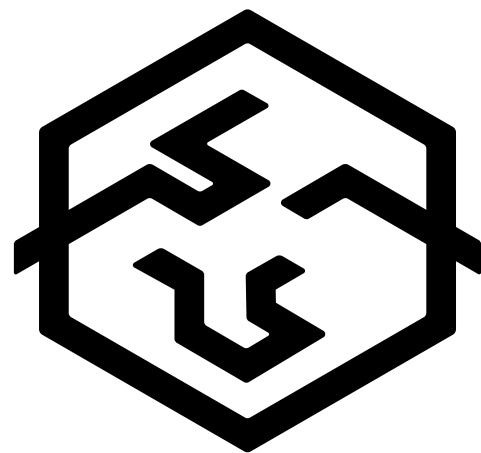



— FOOD, DRINKS & MUSIC —

Musiek in de haven. Een beetje in de traditie van New Orleans, waar muzikanten spelen in een ongedwongen sfeer, en gasten genieten van live muziek, een bruisend biertje (of wat anders), goede comfort food en bovenal: elkaar. Ons menu voor deze lazy Sunday's nodigt je uit om achterover te leunen. Maandag is nog heel ver weg!

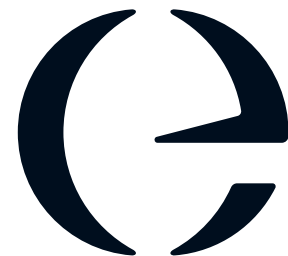
SUNDAY SESSION JAM MENU Drie gangen verrassingsmenu (kan ook vegan) 37,50
FUNKY VEGAN BURGER Burger van witte bonen en venkel, pulled jackfruit met huisgemaakte bbq-whiskeysaus, gefermenteerde little gem en hennepmayonaise. Geserveerd met verse friet en salade VEGAN 15,50
WITTE RAVENBURGER Burger van gans met zoetzure rode kool, little gem en huisgemaakte ketchup. Met verse friet en salade 14,50
Losse portie verse Friet van de Tijger VEGAN 4,00
LOADED FRIES WITH... Kippendijen, satésaus en geroosterde rode ui crumble 12,50
Gerookte zalm, basilicum-mayonaise en crumble van groene kruiden 12,50
Pulled oats, huisgemaakte bbq-whiskeysaus en geroosterde rode ui crumble VEGAN 12,50





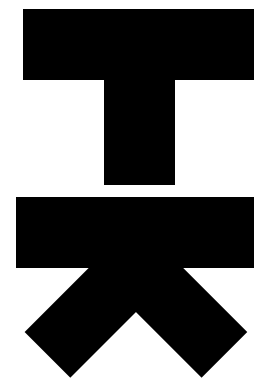
DE WATERRAAF

havenrestaurant • sinds 2021

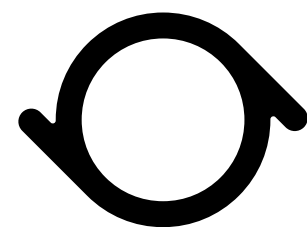


evidentiaal

tandartsenpraktijk • amsterdam

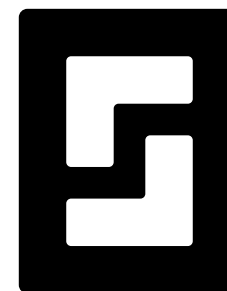
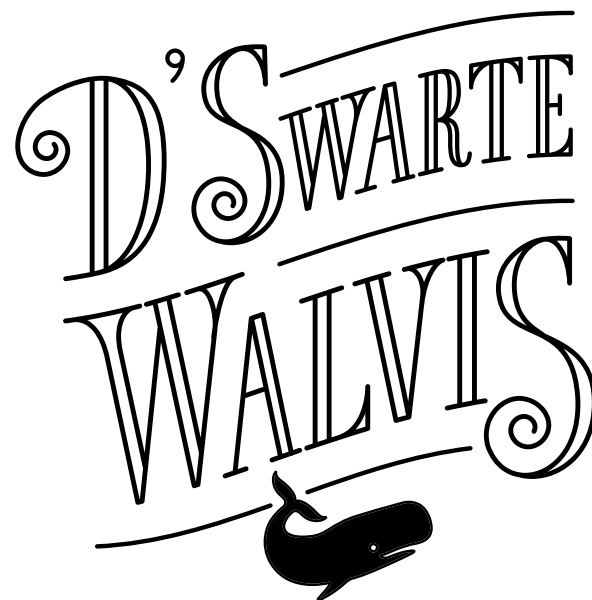


TOM KRUYVER
acupunctuur



Hooyschuur

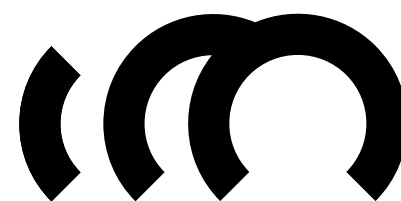
architecten & adviseurs



statuscode



mountainbike addiction since 1997



Tricycle

— CAFÉ —
DE SLAGER

SINDS 2018



ZAANDIJK