



KERSTMENU's 2025

24 december KERSTAVOND

MENU

Dungesneden coquille, knolselderij bouillon en grapefruit



Op de huid gebakken snoekbaars, zolderspek, hete bliksem en beurre noisette



Hokaido pompoenrisotto, Oudwijker Colosso,
koffiebonen en een praliné van pompoenpitten



Krokante eendenborst, in appelstroop gelakte bloedworst,
gekarameliseerde appel, 'pommes Paulo' en eigen jus met steranijs



Chocolade-operataart met witte chocolade roomijs



DE HAVIXHORST
CHATEAUHOTEL EN -RESTAURANT





KERSTMENU's 2025

25 en 26 december 1^e en 2^e KERSTDAG

MENU

Tartaar van langoustine met witlof-appel salade en sap van bleekselderij



Gestoomde tarbot, verse wintertruffel, crème van aardpeer
en gevogelte crème saus



Anjouduif op het karkas gebraden, spitskool en eigen jus van zoethout



'Potager De Havixhorst'

*Volledig bereid met producten uit eigen moes- en kruidentuin.
Afhankelijk van wat het landgoed ons te bieden heeft*



Beef Wellington met een jus van Madeira



Gepocheerde peer, szechuanpeper en Oudwijker fiore kaas



Crêpe suzette 'taart' met roomijs van Hollandse vanille



DE HAVIXHORST
CHATEAUHOTEL EN -RESTAURANT

