

LUNCH GERECHTEN

Croque Madame
klassiek Franse tosti met bechamelsaus
en een gebakken ei, geserveerd met een
gevulde salade met o.a. avocado

14,50

Franse omelet met cantharellen,
rode ui, parmezaanse kaas en vers
geschaafde zwarte zomertruffel

12,50

Salade 'De Rozentuin'
Gevulde salade met o.a. gebrande
avocado, amandelen, gedroogde tomaat,
dressing van groene kruidenmosterd en
dun geschaafd nagelhout van onze eigen
Schotse Hooglanders

16,50

VOORGERECHTEN

6 Geay oesters uit Frankrijk,
klassiek geserveerd met rode wijnazijn,
sjalot en citroen

27,00

Huisgerookte Noorse zalm,
geserveerd met mierikswortelcrème,
rode ui, kappertjes, citroen en toast

18,50

Klassieke steak tartare
met eidooier, ui, kappertjes, cornichons,
peterselie, tomatenketchup en mosterd

17,50

Terrine van ganzenlever
met pekelvlees van Drents Weiderund
en compôte van mispels uit de tuinen
van De Havixhorst

28,50

HOOFDGERECHTEN

Zalm van onze Oklahoma Smoker
met aardappelmousseline, venkelsalade
en remouladesaus

21,50

Risotto met waterkers,
Pecorina Romano, geroosterde tomaten
en vers geschaafde zomertruffel

19,50

Gekonfijte eendenbout
met gestoofde witlof, cantharellen,
tuinboontjes en jus met sinaasappel
en honing

22,50

Rosé gebraden sukade
van Holstein-Friesian rund
met gestoofde meiraap, cantharellen
en beurre maître d'Hôtel

24,50

SURPLUS

Huisgesneden pommes frites met
mayonaise

5,00

Frisse gemengde salade met tomaat

3,00

Ambachtelijk brood met boter

3,00

*Onze gerechten kunnen allergenen
bevatten.*

*Graag informeren wij u
(Allergenenwet 13.12.14)*

DESSERTS

Hollandse aardbeien
met mousse van rabarber, mascarpone,
spongecake van basilicum en sorbetijs
van rabarber

12,50

Witte chocolademouse
met compôte van kersen, krokante
havermout, merengue en vanille-roomijs

12,50

Selectie regionale en nationale kazen
met compôte van mispels uit de tuinen
van De Havixhorst en kletsenbrood

17,50



DE HAVIXHORST

CHATEAUHOTEL EN -RESTAURANT

★★★★

LUNCHMENU

**3-gangen menu
met keuze hoofdgerecht**

39,50

Schuimige soep van doperwten
met crostini van desembrood en
serranoham

en

Zalm van onze Oklahoma Smoker
met aardappelmousseline, venkelsalade
en remouladesaus

óf

Rosé gebraden sukade
van Holstein-Friesian rund
met gestoofde meiraap, cantharellen
en beurre maître d'Hôtel

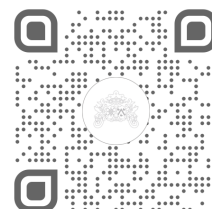
óf

Risotto met waterkers,
Pecorina Romano, geroosterde tomaten
en vers geschaafde zomertruffel

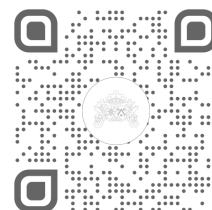
en

Hollandse aardbeien
met mousse van rabarber, mascarpone,
spongecake van basilicum en
sorbetijs van rabarber

Scan de QR
voor onze apéritiefkaart:



onze wijnen:



óf onze digestieven:

