

# MENU HAVIXHORST

(vegetarisch)

---

Groente ceviche van appel, rode ui, komkommer, avocado, cherrytomaat en koriander met chips van gedroogde wilde spinazie



Gegrilde tomaat met ricotta, olijf, sjalot, dragon en croutons



Zuidwoldiger asperges met gefrituurde eidooier, kroepoek van nori en algenboter met limoen



Bitterbal van risotto en zwarte truffel, crème van gefermenteerde knoflook en venkel



Canneloni van kruidenflensjes, gevuld met Bastiaans Blauwschimmelkaas, spinazie, pijnboompitten, en Parmezaanse kaas met spitskool en een saus van courgette



Crème brulée van avocado met pistache en roomijs van gecondenseerde melk



Gekonfijte rabarber, krokant van rabarber, gel van grapefruit, roomijs van basilicum en yoghurt crumble



3-gangen ●	€ 45,00
4-gangen ■	€ 57,50
5-gangen ▲	€ 67,50
6-gangen ◆	€ 77,50
7-gangen ●	€ 87,50

extra gang

Zes regionale en nationale kazen met notenbrood en compôte van mispels € 17,50

De gerechten van het menu Havixhorst kunnen ook à la carte geserveerd worden:

voorgerechten	€ 18,50
hoofdgerecht	€ 28,50
desserts	€ 15,00

*Menu's worden geserveerd voor het gehele gezelschap.*

# HAVIXHORST KLASSIEKERS

---

## VOORGERECHTEN

### **Terrine van ganzenlever**

en pekelvlees van Drents weiderund, met compôte van mispels uit de tuinen van De Havixhorst

€ 28,00

## HOOFDGERECHTEN

### **Côte de Boeuf (2 personen)**

met bearnaisesaus, huisgemaakte frites, mesclun salade en voorjaarsgroenten

€ 80,00

### **Zuidwoldiger asperges flamande**

met ham, ei, boterjus en krieltjes

€ 29,50

## DESSERT

### **Soufflé van Franse kwark en limoen**

met roomijs van yoghurt en limoen

*(bereiding ± 20 minuten)*

€ 18,50

### **Bavaroise van appel**

met cake van citrus, gel van appel, roomijs van Granny Smith appel,  
lemon curd en witte chocolade

€ 15,00

*Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.  
Graag informeren wij u (allergenenwet 13 .12.14).*

# MENU HAVESATHE

---

Gemarineerde coquille met avocado, gel van limoen en grapefruit



Huisgerookte heilbot met antiboise en met gember en yuzu geïmpregneerde courgette



Ravioli van rivierkreeft met scheermes, pijlinktvis, venkel en geconcentreerde bisque van schaaldieren



In Balsamico gelakte kalfswang met compôte van rabarber en jus van groene peper



Sousvide gegaarde nek van Zuidwoldiger wolvarken, Zuidwoldiger asperges, spinazie, crème van zoete witte ui, krokant van aardappel en een jus van salie



Crème brulée van ganzenlever met roomijs van Madeira



Roomijs van groene curry, mousse van banaan, schuim van citroengras, gel van limoen en krokant van chocolade



3-gangen ●	€ 45,00
4-gangen ■	€ 57,50
5-gangen ▲	€ 67,50
6-gangen ◆	€ 77,50
7-gangen ●	€ 87,50

extra gang Zes regionale en nationale kazen met notenbrood en mispelcompôte van mispels uit de tuinen van De Havixhorst	€ 17,50
---	---------

De gerechten van het menu Havixhorst kunnen ook à la carte geserveerd worden:	
voorgerechten	€ 18,50
hoofdgerecht	€ 28,50
desserts	€ 15,00

*Menu's worden geserveerd voor het gehele gezelschap.*

## DESSERTS

---

### **Bavaroise van appel**

met cake van citrus, gel van appel, roomijs van Granny Smith appel,  
lemon curd en witte chocolade

€ 15,00

### **Roomijs van groene curry**

mousse van banaan, schuim van citroengras,  
gel van limoen en krokant van chocolade

€ 15,00

### **Gekonfijte rabarber**

krokant van rabarber, gel van grapefruit, roomijs van basilicum en yoghurt crumble

€ 15,00

### **Soufflé van Franse kwark en limoen**

met roomijs van yogurt en limoen  
(bereiding ± 20 minuten)

€ 18,50

### **Zes regionale en nationale kazen met notenbrood**

en compôte van mispels uit de tuinen van De Havixhorst

€ 17,50

## VINS DOUX

### **Les Pays Bas**

Reestlander Muscat • 2005 65,00

### **Sauternes**

Château Gravas • 2003 125,00

Château Raymond-Lafon • 1997 165,00

Château d'Yquem Grand 1er Cru Classé • 1995 37,5 cl. 247,50

### **Rhône**

Muscat de Beaumes-de-Venise • 2004/2005 52,50

Domaine des Bernardins glas 9,50

### **Anjou**

Coteaux du Layon "Les Rouannières" • 2005/2007 50 cl. 50,00

Château Pierre-Bise glas 9,00

Coteaux du Layon "Carte d'Or" • 2002/2008 55,00

Domaine des Baumard

### **Alsace**

Pinot Gris • Vendange Tardive "Cuvée Caroline" • 1997 37,5 cl. 87,50

Domaine Kuentz-Bas

### **Sud Ouest**

Pacherenc de Vic-Bilh • 2007 50 cl. 35,00

Château Laffitte-Festa

### **Rivesaltes**

Mas des Caprices • 2008 42,50

Domaine Força Real • Hors d'Age 50 cl. 40,00

### **Banyuls**

Vial-Magières • 2005 48,50

Olivier et Bernard Saperas

### **Veneto**

Recioto della Valpolicella Classico • 2003 96,50

Villa Girardi

### **Porto**

Moscatel de Sétubal • 2004 50 cl. 35,00

Joao Teodorio M. Barbosa

### **La Hongrie**

Tokay Aszú 5 Puttonyos • 2000 72,00

Édes Fehér

### **Pfalz**

Riesling Beerenauslese • 2005/2007 37,5 cl. 55,00

Weingut Karl Pfaffmann

### **Jerez**

Pedro Ximenez 75,00

A.R. Veldespino glas 12,50

## P O R T O

### **Taylor's**

Taylor's Chip dry port 45,00

glas 6,50

Taylor's late bottled vintage port • 2004 60,00

glas 8,00

Taylor's Quinta de Vargellas • 1995/1998 37,5 cl. 110,00

glas 13,00

Taylor's Quinta de Vargellas • 1998 175,00

glas 25,00

Taylor's Quinta de Terre Feita • 1988 175,00

glas 25,00

### **Graham's**

Vintage • 2003 37,5 cl. 85,00

Vintage • 1983 37,5 cl. 135,00

### **Quinta do Vesuvio**

Vintage • 2001 185,00

### **Quinta de la Rosa**

Vintage • 1997 glas 14,50

Vintage • 2004 glas 12,50

### **Burmester**

Colheita • 1998 glas 13,50