

M E N U H A V I X H O R S T

(v e g e t a r i s c h)

Tartaar van watermeloen met avocado, gedroogde zwarte olijf, geitenkaas, pijnboompitten, frisée en vinaigrette van koriander



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



Ravioli van burrata met courgette, truffel, spinazie en geconcentreerde salsa verde



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



Gegrilde spitskool, gefrituurde eidooier, spinazie, cashewnoten, crème van spitskool en beurre blanc van gebrande boter



Crème brûlée van avocado met pistache en roomijs van gecondenseerde melk



Bavaroise van kokos, gemarineerde aardbeien, gel van aardbeien, gepofte wilde rijst en roomijs van gember en kokos



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
hoofdgerechten	€ 28,50
desserts	€ 15,00

Menu's worden geserveerd voor het gehele gezelschap.

HAVIXHORST KLASSEKERS

VOORGERECHTEN

Terrine van ganzenlever

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

€ 28,00

HOOFDGERECHTEN

Côte de Boeuf (2 personen)

met bearnaisesaus, zomergroenten, huisgemaakte luie wijven frites
en gevulde salade met avocado

€ 80,00

Gebakken tarbot

met boterjus, zomergroenten, pommes dauphine en een gevulde salade met avocado

€ 42,50

DESSERT

Soufflé van Franse kwark en limoen

met roomijs van yoghurt en limoen

(bereiding ± 20 minuten)

€ 18,50

Citruscake met gemarineerde kersen

en bavaroise van kersen, gel van citroen, roomijs van yoghurt en kersen, lemoncurd
en witte chocolade crumble

€ 16,50

Selectie regionale en nationale kazen

met compôte van mispels uit eigen tuin en kletsenbrood

*Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Graag informeren wij u (allergenenwet 13.12.14).*

M E N U H A V E S A T H E

Gemarineerde coquille met avocado, gel van limoen en grapefruit



Bitterbal van rivierkreeft, lamsoren en saus van inktvis inkt



Gebakken rogvleugel, gebrande prei, crème van venkel, beurre blanc en aardappelkaantjes



Sousvide gegaarde nek van Zuidwoldiger wolvarken, gekonfijte spitskool met cacao, crème van spitskool en jus van kersen



In Balsamico gelakte kalfswang met gebakken atrisjokharten, tomatenconcassé, crème van zoete witte ui, aardappelkaantjes en jus van groene peper



Gebakken ganzenlever met gekaramelliseerde appel en 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

Roomijs van groene curry

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

€ 15,00

Citruscake met gemarineerde kersen

en bavaroise van kersen, gel van citroen, roomijs van yoghurt en kersen, lemoncurd
en witte chocolade crumble

€ 16,50

Bavaroise van kokos,

gemarineerde aardbeien, gel van aardbeiden, gepofte wilde rijst
en roomijs van gember en kokos

€ 16,50

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