

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Gemarineerde Zeeuwse Kingfishfilet

ajoblanco, druif en dragonolie

24,-

Tartaar van licht gerookte runderbavette

crème fraîche, sjalot en aardappelkaantjes

22,-

Optioneel: 7 gram kaviaar van De Steurhoeve - Surplus €25

Geroosterde witlof

gemarineerde rabarber, walnotenmelk, brioche en kruiden uit eigen tuin

20,-

Eikenbladsla

meiknol, bospeen en beurre blanc van kojewater

24,-

TUSSENGERECHTEN

Gebakken coquille

aardpeer, morille, daslookolie en beurre blanc met corail

26,-

Iberico abanico

ravioli gevuld met gebarbecuede varkenswang, witte asperge, dilleolie en saus van geroosterde venkel

28,-

‘Potager’ De Havixhorst

volledig bereid met producten uit eigen moes- en kruidentuin - afhankelijk van wat het landgoed ons te bieden heeft.

22,-

‘Risotto’ van Zuidwoldiger asperge

peultjes, sugarsnaps, hazelnoot, zilte groentes en Texelse oude schapenkaas

24,-

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

Graag informeren wij u (allergenenwet 13.12.14)

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Gebakken corvinafilet
macadamia, doperwt, courgette en saus van courgette
41,-

Lam; zadel en gestoofde nek
artisjok, feta en eigen jus met vadouvan
34,-

Parelgort koji
gepocheerd ei, geroosterde prei, en gerookte en gekarameliseerde sojasaus
24,-

Dry-aged Côte de Boeuf (2 personen)
bearnaisesaus, diverse groenten, 'triple cooked' frites
en frisse crudité salade
95,-

DESSERTS

Mousse van gekarameliseerde popcorn
kippenlever, kippenhart, pompoenpit, crème van sinaasappelschil en rode
klaverzuring
14,-

Mousse van framboos
pistache, vlierbloesemgelei, sgroppinosorbet
14,-

Soufflé op basis van kwark en citroen
roomijs van Hollandse vanille (bereiding ± 20 minuten)
16,-

Selectie regionale en nationale kazen
witlof, gekarameliseerde walnoot, appel-druivenstroop, en vijgen- en
abrikozenbrood
22,-

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

MENU

‘DIKKE REINT’

Reint Hendrik baron de Vos van Steenwijk, beter bekend als ‘Dikke Reint’ was de laatste échte bewoner van De Havixhorst. Excentriek, levensgenieter en groot liefhebber van goed eten en drinken. Zijn liefde voor gastronomie leeft voort op De Havixhorst, met een menu geïnspireerd op zijn ‘joie de vivre’...

3-gangen	56,-
4-gangen	67,-
5-gangen	78,-
6-gangen	89,-
7-gangen	100,-

Dit menu wordt samengesteld uit een selectie van onze à la carte gerechten, aangevuld met gerechten buiten de kaart om.

Bent u benieuwd naar de inhoud van het menu? Vraag het gerust aan uw gastheer of gastvrouw. Vanzelfsprekend vernemen we ook graag wat u lekker vindt – of juist liever vermijdt.

Menu's worden geserveerd voor het gehele gezelschap.

LUNCH LE MIDI

Een wisselend lunchmenu bestaande uit een gevulde soep als voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert.

44,50

Te bestellen tussen 12.00 en 15.00 uur.

BIJGERECHTEN

7,-

‘Triple cooked’ frites
mayonaise met kruiden uit eigen tuin

Kropsla
sesamdressing en crudités

‘La ratte’
gekonfijt en gebakken in ganzenvet