

# À LA CARTE

---

## VOORGERECHTEN

### Gepekeld beekridderfilet

ceviche van bronsvenkelazijn, crème fraîche en krokant van sinaasappel

24,-

### Tartaar van licht gerookte runderbavette

crème fraîche, sjalot en aardappelkaantjes

22,-

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

### Geroosterde okra

hummus, granaatappel en jus van boterbonen

20,-

### Eikenbladsla

meiknol, bospeen en beurre blanc van kojiwater

24,-

## TUSSENGERECHTEN

### Gebakken scholfilet

pinda, tuinboon en roomijs van Gillardeau oester

26,-

### Iberico abanico

ravioli gevuld met gebarbecuede varkenswang, groene asperge, dille olie 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,-

### ‘Acquerello’ risotto

gezouten peulen uit eigen tuin, pure chocolade en boeren Whiskey kaas

24,-

*Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.*

*Graag informeren wij u (allergenenwet 13.12.14)*

# À LA CARTE

---

## HOOFDGERECHTEN

Snoekbaars uit het IJsselmeer

runderhachee en aardappel-eekhoorntjesbroodschuim

41,-

Gegrilde onklet

krielaardappelen, gele biet, Cevenne ui, knoflookscheuten, mosterdzaad en jus van honing en knoflook

34,-

Ravioli van knolselderij

gevuld met duxelles, cantharel, hazelnoot en jus van knolselderij-schillen

24,-

Kalfspicanha (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, vlierbloesengelei, 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