À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Gebrande sardine

bloemkoolflan, sorbetijs van augurk en een vinaigrette van bramen en dragon

24,-

Tartaar van licht gerookte runderbavette

crème fraîche, sjalot en aardappelkaantjes

22,-

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

Gebarbecuede pompoen

gelakt met druivenstroop, Delfts Blauw geitenkaas, ingelegde gember en pompoenpit pralinè

20,-

Schorseneer

zuurkool, zolderspek

24,-

TUSSENGERECHTEN

Gepocheerde ‘Smallert’ forel met chorizo

vinaigrette van dille, aardpeer en mossel

26,-

Gebakken ganzenborst

ketchup van pruimen uit eigen tuin en een vinaigrette van Franse uiensoep-boom

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

Oudwijker Colosso, 63°C eidooier, spitskool furikaki

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,-

Wildzwijnrug en -nek

barbecuesaus van rodekool, piccalilly, eryngii

34,-

Gepofte rode biet

macadamia, nashipeer en gerookte Beurre blanc

24,-

Kalfspicanha (2 personen)

bearnaisesaus, diverse groenten, 'triple cooked' frites
en frisse crudité salade

95,-

DESSERTS

Gekarameliseerde appel

sojakaramel, tonkabonen roomijs

12,-

Zoete aardappel roomijs

chocoladekoffie-ganache, pecan en crème anglaise van kardemom

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