

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Roodbaarsfilet

met verschillende bereidingen van tomaat, crème van sprout en vinaigrette van koriander

24,-

Tartaar van runderbavette

crème fraîche, sjalot en aardappelkaantjes

22,-

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

Diverse ingelegde groentes

rode biet, gele biet, bospeen en een sorbet van rettich en sangria

20,-

Gefrituurde eikhaas

tomaat in witte bonensaus

24,-

TUSSENGERECHTEN

Wilde zeebaarsfilet uit de Waddenzee

inktvis, tomaat, ui, olijf en knoflook

24,-

Kalfszwezerik

Chinese kool, wilde rijst en een jus van Sherry en rozijnen

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 Hokkaido pompoen, koffie, Oudwijker Colosso en pompoenpit pralinè

22,-

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

Graag informeren wij u (allergenenwet 13.12.14)

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Gebakken langoustine
met Brandade, ravioli gevuld met bisque, ocaknol en saus vin jaune met
gerookte boter

41,-

Gebraden kalfs liesstuk
met snijboon, watermeloen, pommes amandes, en jus van lavas-chimichurri

34,-

Herfstgroente
geserveerd in koolrabi met velouté, huisgemaakte mosterd en rode melde

24,-

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

95,-

DESSERTS

Bread and butterpudding
van croissant, gepocheerde witte peer met sorbet van gefermenteerde peer uit
eigen tuin

14,-

Babka van duindoornbes
met roomijs van kastanje en pure chocolade en saus van gekarameliseerde witte
chocolade

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