

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Gemarineerde 'Smallert' forel van de kwekerij uit Emst
gepofte rode ui, ingelegde bleekselderij, zoetzure komkommer en een
vinaigrette van rode biet en dropplant.

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,-

Lamstong
gegrilde witte asperge, Granny Smith appel, dille, miso van spliterwten en
sinaasappel

24,-

TUSSENGERECHTEN

Zeetongfilet gegaard in beurre noisette
Ajoblanco, Friese rivierkreeftjes en witte druif

24,-

Kalfszwezerik
Chinees 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
verschillende bereidingen van bospeen en hooibloemkaas

22,-

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

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Heilbot filet en lever

saus van witte perzik en groene curry, muntolie, bulgursalade
en Noordzee krab

30,-

Gebraden kalfstaartstuk

crème van geroosterde witte zoete aardappel, rucola en een jus van tomaat

34,-

Witte asperge

gedroogde eidooier, bieslook Hollandaisesaus en gestampte
Opperdoezer Ronde, vinaigrette van hazelnoot en morilles

24,-

Dry-aged Côte de Boeuf (2 personen)

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

95,-

DESSERTS

Cremeux van pure chocolade

mandarijn zest, 'Bros', en sorbet van limoen en basilicum

14,-

Gepocheerde rabarber uit eigen tuin

sorbetijs van citroen met venkel en schapenyoghurt

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