

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Coquille

hummus van zwarte kikkererwten, koolrabi crudité
en gazpacho van groene paprika

26,-

Tartaar van runderbavette

crème fraîche, sjalot en aardappelkaantjes

22,-

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

Geroosterde broccoli

gebrande Pied de Mouton, schorseneer ingelegd met saffraan, crème van zwarte
knoflook en gerookte amandel

20,-

Lamstong

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

24,-

TUSSENGERECHTEN

Zeetong

daslook, 'Le Puy' linzen, Hollandaisesaus van paling en coulis van daslook

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

bospeen, hooibloemkaas

22,-

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

Graag informeren wij u (allergenenwet 13.12.14)

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Heilbot

curry, bulgur salade en Noordzee krab

30,-

Gebraden kalfstaartstuk

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

34,-

Gedroogde eidooier

witte asperge, bieslook, Hollandaisesaus en geprakte Opperdoezer

24,-

Dry-aged Côte de Boeuf (2 personen)

met bearnaisesaus, diverse groenten, huisgemaakte luie wijven frites en frisse crudité salade

88,-

DESSERTS

Cremeux van pure chocolade

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

14,-

Rabarber

Gepocheerde rabarber met 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.

MENU LE MIDI

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

42,50

BIJGERECHTEN

7,-

‘Triple cooked’ frites

mayonaise met kruiden uit eigen tuin

Kropsla

bieslook en Hollandaise

‘La ratte’

gekonfijte en gebakken witte zoete aardappel