

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Gemarineerde Zeeuwse Kingfishfilet

ajo blanco, druif en dragon olie

24,-

Tartaar van runderbavette

crème fraîche, sjalot en aardappelkaantjes

22,-

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

Rode kool

mousse van Mecorino en jus van mispel uit eigen tuin

20,-

Lionsmane

gebarbecuede spitskool en zoetzure radijs

24,-

TUSSENGERECHTEN

Gebakken snoekbaars

hete bliksem, soubise, geroosterde Zwolse mosterd

26,-

Duivenborst

bitterbal van bloedworst, rode biet en snijbiet uit eigen tuin, eigen jus met lavendel

28,-

‘Potager’ De Havixhorst

volledig bereid met producten uit eigen moes- en kruidentuin.

Afhankelijk van wat het landgoed ons te bieden heeft.

22,-

Risotto

met schorseneren, gekonfijte wintertruffel en een sherry hollandaise

22,-

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

Graag informeren wij u (allergenenwet 13.12.14)

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Skrei met kruidenkorst
pastinaak crème met miso en pittige mosseljus
41,-

Gestoofde runderprocureur
met huisgemaakte piccalilly, gebakken bloemkool en jus met augurk
32,-

Parelgort koji
gepocheerd ei, geroosterde prei en gerookt gekaramelliseerde sojasaus
24,-

Dry-aged Côte de Boeuf (2 personen)
met bearnaisesaus, diverse groenten, 'triple cooked' frites
en frisse crudité salade
95,-

DESSERTS

Gateau Magique
met sorbet van clementine
14,-

Vanille mascarpone
met koffie, gember, sesampraliné, nashipeer en speculoos roomijs
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