

# HAVIXHORST KLASSIEKERS

---

## VOORGERECHTEN

Tartaar van runderbavette  
met crème fraîche, sjalot en aardappelkaantjes

19,50

*Optioneel: 7 gram kaviaar van De Steurhoeve*

*Surplus 25,00*

## HOOFDGERECHTEN

Dry-aged Côte de Boeuf (2 personen)  
met bearnaisesaus, voorjaarsgroenten, huisgemaakte luie wijven frites  
en frisse crudité salade

87,50

Gebakken tarbot en huisgerookte paling (2 personen)  
met boterjus van paling, voorjaarsgroenten, gekonfijte Roseval aardappel  
en frisse crudité salade

95,00

## DESSERTS

Soufflé op basis van kwark en citroen  
met roomijs van Hollandse vanille (bereiding ± 20 minuten)

18,50

Selectie regionale en nationale kazen  
met witlof, gekarameliseerde walnoot,  
appel-druivenstroop, en vijgen- en abrikozenbrood

18,50

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

# MENU HAVESATHE

---

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



Zeetong gevuld met daslook, 'Le Puy' linzen, Hollandaise van paling en coulis van daslook



Zachtgegaarde runderharing en gebrande rogyleugelfilet, olijf, venkel, komkommer, rolmopsjus met duindoornbes en Hollandaise van komkommer



'Potager De Havixhorst'

Volledig bereid met producten uit eigen moes- en kruidentuin.  
Afhankelijk van wat het landgoed ons te bieden heeft.



Gebraden kalfsstaartstuk, crème van geroosterde witte zoete aardappel, pesto van rucola en kalfsjus met zongedroogde tomaat



Gepocheerde rabarber met sorbetijs van citroen met venkel en schapenyoghurt



Panna cotta van croissant met appelcompôte uit eigen tuin, jam van gerookt spek en ijs van Hollandse vanille en roomkaas



3-gangen ●	52,00
4-gangen ■	64,00
5-gangen ▲	76,00
6-gangen ◆	88,00
7-gangen ●	100,00

## Extra gang

Selectie regionale en nationale kazen met witlof, gekarameliseerde walnoot, appel-druivenstroop en vijgen- en abrikozenbrood

18,50

De gerechten van het menu Havesathe kunnen ook à la carte geserveerd worden:

Voorgerechten	19,50
Tussengerechten	19,50
Hoofdgerechten	29,50
Desserts	15,00

*Menu's worden geserveerd voor het gehele gezelschap.*

# MENU HAVIXHORST

---

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



Risotto met bospeen en hooibloemkaas



Gebarbecuede spitskool met oude Rouveense brokkelkaas, zonnebloempitten en kiemsoorten



‘Potager De Havixhorst’

Volledig bereid met producten uit eigen moes- en kruidentuin.  
Afhankelijk van wat het landgoed ons te bieden heeft.



Gelakte aubergine met polenta, groene asperges, jus van bonenkruid en yoghurt



Gepocheerde rabarber met sorbetijs van citroen met venkel en schapenyoghurt



Cremeux van pure chocolade en mandarijn zest, ‘Bros’, en sorbet van limoen en basilicum



3-gangen ●	52,00
4-gangen ■	64,00
5-gangen ▲	76,00
6-gangen ◆	88,00
7-gangen ●	100,00

## Extra gang

Selectie regionale en nationale kazen met witlof, gekarameliseerde walnoot, appel-druivenstroop en vijgen- en abrikozenbrood

18,50

De gerechten van het menu Havixhorst kunnen ook à la carte geserveerd worden:

Voorgerechten	19,50
Tussengerechten	19,50
Hoofdgerechten	29,50
Desserts	15,00

*Menu's worden geserveerd voor het gehele gezelschap.*