

# 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, winterse groenten, huisgemaakte luie wijven frites  
en frisse crudité salade

87,50

Gebakken tarbot en gerookte paling (2 personen)  
met boterjus, winterse groenten, gekonfijte Roseval aardappel  
en frisse crudité salade

95,00

## DESSERTS

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

18,50

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

18,50

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

# MENU HAVESATHE

---

Zacht gegaarde en gebrande pietermanfilet met Lardo di Colonnata, gemarineerde rode ui en saus van bleekselderij



Gebakken snoekbaars met spruiten en saus van hete bliksem



Krokant gebakken zwezerik, orzo, olie van bieslook en beurre blanc van miso gemaakt van zuurdesembrood



‘Potager De Havixhorst’

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



Gebraiseerde kalfsnek met gedroogde tomaat, gebakken morilles, kriel aardappel, daslook en kalfsjus met ansjovis



Terrine van ganzenlever en vanille met macadamia, gefermenteerde en gekarameliseerde pruim



Mousse van peterseliewortel, mandarijn en roomijs van nootmuskaat



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, 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

---

Gemarineerde rode bieten met geroosterde wortel, gelei van mispel en peer



Risotto met limoen, venkel, meiraap en geraspte limoen



Knolselderij met hazelnoot, gekonfijte wintertruffel, verse herfsttruffel en een 62°C eidooier crème



‘Potager De Havixhorst’

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



Gebakken en met miso gelakte parelgort koji, pompoen, cantharellen, dille-olie en jus van rode kool



Noedels met roomijs van croissants en Hollandse vanille, olijfolie en krokant van ui



Crème brûlée van suikermais met bramen, ‘cornflakes’, roomijs van curry madras en madeleine van pistache



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, 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.*