

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, zomerse groenten, huisgemaakte luie wijven frites
en frisse crudité salade

87,50

Gebakken tarbot en gerookte paling (2 personen)
met boterjus, zomerse 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

Tartaar van langoustine met tomatillo, peultjes, zwarte knoflook en sorbet van bloedzuring



Op brood gebakken snoekbaars met gefermenteerde pruimencrème, saus van paling en lavasolie



Krokante biggenwang met knoedel van croissant en venkel, kervel en braadjus met Zwolse mosterd



‘Potager De Havixhorst’

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



Langzaam gegaarde short-ribs met crème van aardpeer, koolrabi, tuille van koffie, Gelderse kaviaar en stoofjus met yoghurt



Gebakken ganzenlever met macadamia's, vanille-roomijs en olijfolie



Guanaja chocolade chantilly met blauwe bessen, verveine, gel van duindoornbes en sorbet van blauwe bes en venkelzaad



3-gangen ●	49,50
4-gangen ■	62,50
5-gangen ▲	72,50
6-gangen ◆	82,50
7-gangen ●	92,50

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

Avocado met gemarineerde groene aardbei, aubergine, paprika, en tzatzikisorbet



Risotto met limoen, venkel, meiraap en geraspte limoen



Knolselderij met hazelnoot, gekonfijte wintertruffel, verse zomertruffel 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.



Verschillende bereidingen van courgette, gestampte Opperdoezer Ronde, krokante tuinbonen, nori, cantharellen en saus van gekaramelliseerde ui



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 ●	49,50
4-gangen ■	62,50
5-gangen ▲	72,50
6-gangen ◆	82,50
7-gangen ●	92,50

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.