

HAVIXHORST KLASSIEKERS

VOORGERECHTEN

Marbré van ganzenlever en zwezerik
met Paleta Ibérica de Bellota, bereidingen van peer uit eigen boomgaard
en azijn met Bergamot

29,50

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 vanille en citroen (bereiding ± 20 minuten)

18,50

Selectie regionale en nationale kazen
met appelstroop en ingelegde druiven – uit de tuinen van De Havixhorst – en
kletsenbrood

18,50

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

MENU HAVESATHE

Ceviche van makreel met kippenlever, rode ui en bleekselderijsap



Gebakken schorseneer met oesterzwam, granaatappel, topinamboer en beurre blanc met sherry



Lichtgerookte snoekbaars met sukade, spuiten en stoofjus met paling



Zwezerik met knolselderij, miso, yuzu en jus van langstaartpeper



Konijnenrug met gestoofde bout, spitskool, aardappelmousseline en eigen jus met curry madras



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



Panna cotta van duindoornbes, gepocheerde nectarine, mousse van gebrande witte chocolade en roomijs van appelstroop, van onze eigen appelen



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 appelstroop en ingelegde druiven uit de tuinen van De Havixhorst en kletsenbrood 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

Cremeaux van geitenkaas met verschillende bereidingen van spruiten, gepofte tuinbonen en sorbet van gekaramelliseerde ui



Groene asperges met boeket 'de garni', omelet met kruiden uit eigen tuin en Hollandaise saus



Risotto met bloemkool en schuim van paddenstoelen



Shiitake in bierbeslag met gepofte aubergine, rode biet en jus met verse truffel



Rouleaux van oerwortel met gefrituurde zeesla, gekonfijte aardappel en saus van sinaasappel



Gebakken gnocchi, crème van pompoen en Lady Blue blauwschimmelkaas



Dacquoise en cremeux van pistache met Hollandse bramen en sorbet van snijbonen



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 appelstroop en ingelegde druiven uit de tuinen van De Havixhorst en kletsenbrood 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.