

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, 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 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
vijgen- en abrikozenbrood

18,50

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

MENU HAVESATHE

Zeeuwse kingfish met meloen, granité van komkommer en gefermenteerde pompoen



Gebakken harderfilet met artisjok, doperwten en schuimige vis demi-glace met vlierbloesem



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 duindoorn 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 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

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



Risotto met limoen, venkel, meiraap en geraspte limoen



Cannelloni met ragout van tomaten en Parmezaanse kaas



‘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



Gepocheerde rabarber met Aceto balsamico, mascarpone en sorbet van
bleekselderij



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.