

# HAVIXHORST KLASSIEKERS

---

## VOORGERECHTEN

Terrine van ganzenlever  
en pekervlees van Drents weiderund met compôte van mispels uit de tuinen van  
De Havixhorst  
24,50

6 Gillaudeau oesters uit Frankrijk  
klassiek geserveerd met rode wijnazijn, sjalot en citroen  
27,00

## HOOFDGERECHTEN

Côte de boeuf (2 personen)  
met bearnaisesaus, winterse groenten, huisgemaakte luie wijven frites en salade  
van Hollandse kropsla met avocado, tomaat en komkommer  
80,00

Gebakken tarbot  
met boterjus, winterse groenten, aardappelmousseline en salade van Hollandse  
kropsla met avocado, tomaat en komkommer  
42,50

## DESSERTS

Soufflé op basis van kwark en citroen  
met vanilleroomijs (bereiding ± 20 minuten)  
18,50

Selectie regionale en nationale kazen  
met kletsenbrood, compôte van mispels en jam van druiven uit de tuinen van  
De Havixhorst  
17,50

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

# MENU HAVESATHE

---

Rilette van gekonfijte fazantenbout en eendenlever met chutney van kweeper, Granny Smith en getoast briochebrood



Gebakken langoustine, gestoofde venkel, kerrie en schuimige saus van langoustines



Gebakken kalfszwezerik met crème van pastinaak en kalfsjus met sherry en rozijnen



Gepocheerde kabeljauw met topinamboer, waterkers, hazelnoot en beurre noisette



Gebraden hertenrugfilet met stoof van de nek, gestoofde schorseneer, spruiten, beignet van aardappel met amandel en jus met laurier



Gepocheerde peer met vanille-sabayon en kardemom



Chocolade moelleux met compôte van appels uit de tuinen van De Havixhorst en kaneelroomijs



|            |       |
|------------|-------|
| 3-gangen ● | 45,00 |
| 4-gangen ■ | 57,50 |
| 5-gangen ▲ | 67,50 |
| 6-gangen ◆ | 77,50 |
| 7-gangen ● | 87,50 |

Extra gang

Selectie regionale en nationale kazen met compôte van mispels en jam van druiven uit de tuinen van De Havixhorst en kletsenbrood 17,50

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

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Voorgerechten   | 18,50 |
| Tussengerechten | 18,50 |
| Hoofdgerechten  | 28,50 |
| Desserts        | 15,00 |

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

# MENU HAVIXHORST

---

Geglaceerde rode biet met lady's blue geitenkaas, aceto balsamico en krokant desembrood



Paddenstoelenbouillon met schuim van kerrie en krokant desembrood met ingelegde paddenstoelen en knolselderij



Ravioli gevuld met burrata en zwarte truffel met spinazie, beurre blanc en kruidenolie



Geroosterde schorseneren met coulis van waterkers, geschaafde overjarige Rouveense kaas en crunch van amandelen



Romige parelgort met verschillende paddenstoelen, gebakken pastinaak, spruiten, Pecorino Romano en schuim van eekhoortjesbrood



Taartje met gepocheerde vijg, walnoten en crème patissière



Mousse van yoghurt en steranijs met compôte en sorbet van mandarijn, meringue en krokante chocolade



|            |       |
|------------|-------|
| 3-gangen ● | 45,00 |
| 4-gangen ■ | 57,50 |
| 5-gangen ▲ | 67,50 |
| 6-gangen ◆ | 77,50 |
| 7-gangen ● | 87,50 |

## Extra gang

Selectie regionale en nationale kazen met compôte van mispels en jam van druiven uit de tuinen van De Havixhorst en kletsenbrood 17,50

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

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Voorgerechten   | 18,50 |
| Tussengerechten | 18,50 |
| Hoofdgerechten  | 28,50 |
| Desserts        | 15,00 |

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