

HAVIXHORST KLASSIEKERS

VOORGERECHTEN

Terrine van ganzenlever
met pekelylees van Drents Weiderund en compôte van mispels uit de tuinen van
De Havixhorst
28,50

HOOFDGERECHTEN

Côte de Boeuf (2 personen)
met bearnaisesaus, zomergroenten, huisgemaakte luie wijven frites en gevulde
salade met avocado
80,00

Gebakken tarbot
met boterjus, zomergroenten, pommes dauphine en gevulde salade met avocado
42,50

DESSERTS

Soufflé van Franse kwark en sinaasappel
met roomijs van yoghurt en sinaasappel (bereiding ± 20 minuten)
18,50

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

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

MENU HAVESATHE

Dungesneden pastrami van Schotse hooglander, chutney van kweeper, rauwe rode kool, ingelegde zilveruitjes en krokante sjalot



In olijfolie gekonfijte Noorse zalm, mousseline van gerookte prei, vichyssoise en krokante aardappel



Langzaam gegaard buikspek van biologisch Berkshire varken, crème van knolselderij, spitskool en jus met appelstroop



Licht gerookte Heilbotfilet met gestoofde topinamboer, amandelen, koffie en schuim van eekhoorntjesbrood



Gebraden wilde eend, krokant boutje, gebakken pastinaak, crème van gepofte pompoen, polenta en eigen jus met Jamaicaanse peper



Tarte tatin van rode ui met tijmroomijs



Mousse van witte chocolade, compote en sorbet van goudreinet, gebrande kaneel en schuim van steranijs



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 uit de tuinen van De Havixhorst en kletsenbrood 15,00

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

Salade van suikersla met ingelegde uitjes, gepofte gele bietjes, krokante sjalot, waterkers en aceto balsamico



Schuimige soep van eekhoorntjesbrood en kerrie met aardappel en bieslook



In gebruinde boter gestoofde schorseneer met geitenkaas, krokante schorseneer en zwarte truffel



Bereidingen van topinamboer, bruine amandel, Parmezaan en coulis van waterkers



Romige parelgort met bospaddestoelen, gebakken pastinaak, pompoen, zacht gegaarde kwartelei en geroosterde pompoenpitten



In port gepocheerde vijg met kaneel en mascarpone



Taartje van Gieser Wildeman en crème Suisse met geroosterde walnoten en roomijs met kardemom



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 uit de tuinen van De Havixhorst en kletsenbrood 15,00

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.