

HAVIXHORST KLASSIEKERS

VOORGERECHTEN

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

HOOFDGERECHTEN

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

Gebakken tarbot
met boterjus, voorjaarsgroenten, gekonfijte Opperdoezer ronde aardappel
en gevulde salade met avocado
42,50

DESSERTS

Soufflé op basis van kwark en citroen
met vanille-roomijs (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

Licht gerookte Noorse zalm met crème van avocado, octopus, komkommer, zilte groenten en radijs



Schuimige soep van asperges met krokant zuurdesem, gemarineerde asperge, gekookt kwartelei, bieslook en crème fraîche



Gebraden kwartelfilet met krokant boutje, gestoofde witlof, waterkers en gevogelte jus



Gepocheerde kabeljauwfilet met ragout van peulvruchten, gezouten citroen, Coppa di Parma en beurre blanc



Gebraden Hollandse kalfslende met mousseline van doperwten, gekookte Zuidwoldiger asperges, pommes fondant en jus met oregano



Met dragon gemarineerde Cantaloupe meloen, nagelhout van onze eigen Schotse Hooglanders en sorbetijs van watermeloen met kaneel



Mousse van rabarber met mascarpone, Hollandse aardbeien, spongecake van basilicum en sorbet van rabarber



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

Hollandse kropsla met gemarineerde asperge, crème van groene kruiden
mosterd, gerookte amandel en radijs



Gebrande avocado met tomaat, ingelegde uitjes, koriander en limoenolie



Tarte tatin van witlof met waterkers, aceto balsamico en crunch van amandel



Gepofte Opperdoezer ronde aardappel met gezouten citroen,
doperwtenmousseline en bieslook



Ragout van peulvruchten en Zuidwoldiger asperges, schuim van asperges,
gepocheerd ei en Hollandaise saus



Met cognac geflambeerde bosbessen met roomijs van verveine



Witte chocolademousse met frambozen, krokante havermout en vanille-roomijs



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.