

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, wintergroenten, huisgemaakte luie wijven frites en gevulde salade met avocado

80,00

Gebakken tarbot

met boterjus, wintergroenten, 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

Rilette van gekonfijte tamme eendenbout en eendenlever, gepofte rode biet, Elstar appel, aceto balsamico en getoast briochebrood



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



Gebakken kwartelfilet met krokant boutje, crème van knolselderij, waterkers en gevogelte jus



Gepocheerde Skreifilet met gestoofde topinamboer, gebakken bloedworst, amandel, beurre blanc en kruidenolie



Gebraden lende van Holstein-Friesian rund met mousseline van geroosterde uien, spruiten, schorseneren, pommes Dauphine en jus met laurier



Crème van geitenkaas van De Bokkesprong met gewekte blauwe druiven uit eigen tuin, rauwe bleekselderij en geschaafd nagelhout van onze eigen Schotse Hooglanders



Chocolade moelleux met compôte van mandarijn en roomijs met mandarijn en dragon



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

Gepofte rode biet, Lady's Blue geitenkaas uit Nooitgedacht, zoetzure Elstar appel, aceto balsamico en getoast briochebrood



Krokante ui met gestoofde roodlof, mousseline van ui, waterkers en beurre noisette



Met geitenkaas gegratineerde schorseneren, crème van knolselderij, geschaafde macadamia, krokante schorseneer en kruidenolie



Gebakken koningsoesterzwam met gestoofde groene kool, geroosterde hazelnoten en beurre blanc met kruidenolie



Pompoen Wellington met jus bereidt met Madeira



Gebakken Doyenné du Comice peer met Bastiaansen blauwe van koemelk en gewekte druiven uit eigen tuin



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.