

HAVIXHORST KLASSIEKERS

VOORGERECHTEN

Marbré van ganzenlever
met zwezerik, Pata Negra, tomaten compôte en groene asperge
29,50

HOOFDGERECHTEN

Côte de Boeuf (2 personen)
met bearnaisesaus, zomerse groenten, huisgemaakte luie wijven frites en
gevulde salade met avocado
87,50

Gebakken tarbot
met boterjus, zomerse groenten, Roseval aardappel
en gevulde salade met avocado
45,00

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 compôte van mispels uit de tuinen van De Havixhorst en kletsenbrood
18,50

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

MENU HAVESATHE

Ceviche van makreel met kippenlever, rode ui en bleekselderijsap



Lichtgerookte snoekbaars met prei, romanesco,
en Hollandaisesaus



Gestoomde scholfilet, Lardo di Collonata, mosselen, bospeen-gember compôte,
aardappelkaantjes en jus van kalfsvlees



Zwezerik met wilde perzik, cantharellen, crème van mais en jus met steranijs



Kalfslende en kalfswang met Oost-Indische kers, paksoi, topinamboer,
bundelzwam, olie van dragon en eigen jus



Gebakken bloedworst, gebakken ganzenlever en druiven uit eigen tuin



Panna cotta van duindoornbes, gepocheerde abrikoos, mousse van gebrande
witte chocolade en roomijs van appelstroop, van onze eigen appelen



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 compôte van mispels 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

Bereidingen van courgette – eigen kweek – met mierikswortel,
gedroogde olijf en sorbet van rucola



Groene asperges met boeket 'de garni', omelet met kruiden uit eigen tuin en
Hollandaise saus



Risotto met bloemkool en schuim van paddenstoelen



Shiitake in bierbeslag met gepofte aubergine, rode biet en jus met verse truffel



Rouleaux van oerwortel met gefrituurde zeesla, gekonfijte aardappel en
saus van sinaasappel



Gebakken gnocchi, crème van pompoen en Lady Blue blauwschimmelkaas



Dacquoise en cremeux van pistache met Hollandse bramen en
sorbet van snijbonen



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 compôte van mispels 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.