

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, zomerse groenten, huisgemaakte luie wijven frites en
gevulde salade met avocado
80,00

Gebakken tarbot
met boterjus, zomerse groenten, Roseval aardappel
en gevulde salade met avocado
42,50

DESSERTS

Soufflé op basis van kwark en citroen
met limoen-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

Tartaar van zeebaars met crème van zwarte knoflook, nagelhout van onze eigen Schotse Hooglanders, venkel, radijs en grapefruit



Gebakken coquille met bloemkool, hazelnoot en Hollandaise saus



Buikspek van biologisch Berkshire varken met langoustine, koolrabi en schuimige saus van rode curry



Gebakken kalfszwezerik met linzen, crème van knolselderij en jus van rozijnen en sherry



Magret de Canard – eendenborst - met crème van mais, tuinbonen, aardappelmousseline en jus met bonenkruid



Gebakken eendenlever met watermeloen, basilicum en jus verrijkt met vlierbloesem



Aardbeien panna cotta met kokoscake, witte chocolademousse, gel van rood fruit en verveine 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 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

Verschillende bereidingen van tomaat met burrata, groene kruiden crème, granaatappel, krokante nori en basilicumolie



Eringe paddenstoel met hazelnoot, bloemkool en Hollandaise saus



Vegetarische paella met geroosterde artisjok, doperwten, gedroogde tomaat zeekraal, venkel en schuim van rode curry



Gnocchi met Parmezaanse kaas en salie boter



Knolselderij Wellington met groene kool, paddenstoelen duxelles en jus van morilles



Gepocheerde perzik met verveine mousse en Lady Blue blauwschimmelkaas



Kersen mousse met crème van chocolade, citroencake en roomijs van 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 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.