

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

Tartaar van langoustine met schuimige bisque van langoustine, espuma van gember, citroengras en yoghurt en zoetzure bloemkool



Lichtgerookte snoekbaars met prei, romanesco, en Hollandaise saus



Gegrilde scholfilet, Lardo di Collonata, mosselen, wortel-gember compôte, aardappelkaantjes en jus van kalfsvlees



Anjouduif met crème van mais, artisjokken, enoki en jus van gevogelte



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



Gepocheerd konijn met gebakken ganzenlever, crème van wortel, rabarber en gevogeltejus



Panna cotta van rode biet met aardbeien, krokant van gezouten witte chocolade, en roomijs van lamsoren



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 tomaat met burrata, krokant desembrood, zilte groenten, frisée en tuinbonen in olijfolie en bieslook



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



Risotto met kervel, spaghetti van courgette en salsa verde



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



Open ravioli met burrata en wortel, crème van bataat, kool, paddenstoelenduxelles en saus van saffraan



Tartaar van gerookte rode biet met schuim van komkommer en balsamico dressing



Compôte en mousse van rabarber, pure chocolade, tuille en roomijs van Rooibos thee



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.