HAVIXHORST KLASSIEKERS

VOORGERECHTEN

Terrine van ganzenlever

met pekelvlees van Drents Weiderund en compôte van mispels uit de tuinen van De Havixhorst

29,50

HOOFDGERECHTEN

Côte de Boeuf (2 personen)

met bearnaisesaus, voorjaarsgroenten, huisgemaakte luie wijven frites en gevulde salade met avocado

87,50

Gebakken tarbot

met boterjus, voorjaarsgroenten, 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

In olijfolie gegaarde forel met een salade van radijs, venkel en zeekraal, aardappelkaantjes en crème van gerookte watermeloen

●■▲⯁⬣

Gegrilde coquille met gepofte aubergine, prei, romanesco, chorizo
en beurre blanc

⯁⬣

Gebakken rode poon met spaghetti van courgette en rode pesto

■▲⯁⬣

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

▲⯁⬣

Rouleau van ossenstaart en kool met eendenlever, paddenstoelenduxelles, crème van bataat, aardappelbeignet en jus van ossenstaart

●■▲⯁⬣

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

⬣

Bonbon van pure chocolade en karamel met gemarineerde sinaasappel, gebrande witte chocolade, amandel en roomijs van tonkabonen

●■▲⯁⬣

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

Geitenkaas van de Bokkesprong met chutney van rode paprika, zoetzure romanesco en piccalilly

●■▲⯁⬣

Witte bonen met boeket ‘de garni’, omelet met groene kruiden en beurre blanc

⯁⬣

Risotto met kervel, spaghetti van courgette en rode pesto

■▲⯁⬣

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

▲⯁⬣

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

●■▲⯁⬣

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

⬣

Cremeux van rijst met compôte van rabarber, gepofte rijst, yoghurt
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.*