

HAVIXHORST KLASSIEKERS

VOORGERECHTEN

Marbré van ganzenlever en zwezerik
met Paleta Ibérica de Bellota, bereidingen van peer uit eigen boomgaard
en azijn met Bergamot

29,50

HOOFDGERECHTEN

Dry-aged Côte de Boeuf (2 personen)
met bearnaisesaus, voorjaarsgroenten, huisgemaakte luie wijven frites
en frisse crudité salade

87,50

Gebakken tarbot en gerookte paling (2 personen)
met boterjus, voorjaarsgroenten, gekonfijte Roseval aardappel
en frisse crudité salade

95,00

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 appelstroop en ingelegde druiven – uit de tuinen van De Havixhorst – en
vijgen- en abrikozenbrood

18,50

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

MENU HAVESATHE

Zeeuwse kingfish met meloen, granité van komkommer en gefermenteerde pompoen



Gepocheerde schelvis met daslook en beurre blanc van kombu



Zacht gegaard en gebakken lamsvang met morilles en saus van pistache



Gebakken Chinese kool met rode biet en saus van Rawit peper



Polderhoen met asperges, lavas en gevogelte crème saus



Gebakken ganzenlever met macadamia's, vanille-roomijs en olijfolie



Gepocheerde rabarber met Aceto balsamico, mascarpone en sorbet van bleekselderij



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 appelstroop en ingelegde druiven 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

Cremeaux van geitenkaas met diverse bereidingen van prei
en sorbet van gekaramelliseerde ui



Risotto met limoen, venkel, meiraap en geraspte limoen



Cannelloni met ragout van tomaten en Parmezaanse kaas



Gebakken Chinese kool met rode biet en saus van Rawit peper



Gekonfijte aardappel met daslook, morilles, spinazie
en saus van daslook en karnemelk



Noedels met roomijs van croissants en Hollandse vanille,
olijfolie en krokant van ui



Havermoutpap met gepofte boekweit, gezouten witte chocolade, granola,
frambozen en rozijnensorbet



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 appelstroop en ingelegde druiven uit
de tuinen van De Havixhorst en kletsenbrood 18,50

De gerechten van het menu Havixhorst 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.