

HAVIXHORST KLASSIEKERS

VOORGERECHTEN

Terrine van ganzenlever
met pekeltvlees van Drents Weiderund en compôte van mispels uit de tuinen van
De Havixhorst
28,50

HOOFDGERECHTEN

Côte de Boeuf (2 personen)
met bearnaisesaus, winterse groenten, huisgemaakte luie wijven frites en
gevulde salade met avocado
80,00

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

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
17,50

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

MENU HAVESATHE

In miso gegaarde makreel met diverse bereidingen van piccalilly, bulgur en gemarineerde courgette



Gebakken rogvleugel met herfstige antiboise van paddenstoelen, pompoen en kappertjes en krokante Coppa di Parma



Buikspek van biologisch Berkshire varken met Granny Smith appel, wortel en schuimige saus van saffraan



Gebakken kalfszwezerik met krokante bataat, crème van knolselderij en jus van rozijnen en sherry



Rugfilet van Neerlands hert met paddenstoelen, spruiten, pastinaak, aardappelmousseline en jus verrijkt met laurier



Gebakken eendenlever met pompoen en jus van hazelnoot



Gepocheerde peer met mousse van peer, havermout, Drentse kniepertjes en roomijs van rode biet



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 rode biet met burrata, groene kruiden crème,
Granny Smith appel en salsa verde



Eekhoorntjesbrood in bierbeslag met bloemkool en herfstige antiboise van
paddenstoelen, pompoen en kappertjes



Saffraan risotto met verschillende bereidingen van wortel en Pecorino



Gnocchi met Parmezaanse kaas en salie boter



Pompoen Wellington met groene kool, paddenstoelenduxelles en saus van
morilles



Gepocheerde vijg met hazelnoot mousse en Bastiaanse blauwschimmelkaas



Gemarineerde mandarijn, speculaas, roomijs van vijf specerijen en sabayon van
Zuidam sinaasappellikeur



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.