

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, herfstige groenten, huisgemaakte luie wijven frites
en frisse crudité salade

87,50

Gebakken tarbot en gerookte paling (2 personen)
met boterjus, herfstige groenten, 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
kletsenbrood

18,50

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

MENU HAVESATHE

Ceviche van makreel met kippenlever, rode ui en bleekselderijsap



Lichtgerookte snoekbaars met prei, romanesco,
en Hollandaisesaus



Gestoomde scholfilet, Lardo di Collonata, mosselen, bospeen-gember compôte,
aardappelkaantjes en jus van kalfsvlees



Zwezerik met wilde perzik, cantharellen, crème van mais en jus met steranijs



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



Gebakken ganzenlever met bloedworst, druiven uit eigen tuin
en 'moutarde au Cognac'



Panna cotta van duindoornbes, gepocheerde nectarine, mousse van gebrande
witte chocolade en roomijs van appelstroop, van onze eigen appelen



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

Bereidingen van courgette – eigen kweek – met mierikswortel,
gedroogde olijf en sorbet van rucola



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



Risotto met bloemkool en schuim van paddenstoelen



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



Rouleaux van oerwortel met gefrituurde zeesla, gekonfijte aardappel en
saus van sinaasappel



Gebakken gnocchi, crème van pompoen en Lady Blue blauwschimmelkaas



Dacquoise en cremeux van pistache met Hollandse bramen en
sorbet van snijbonen



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.