

HAVIXHORST KLASSIEKERS

VOORGERECHTEN

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

HOOFDGERECHTEN

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

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

DESSERTS

Soufflé op basis van kwark en citroen
met limoen-roomijs (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

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



Gebakken coquille met bloemkool, hazelnoot en Hollandaise saus



Buikspek van biologisch Berkshire varken met langoustine, koolrabi en schuimige saus van rode curry



Gebakken kalfszwezerik met linzen, crème van knolselderij en jus van rozijnen en sherry



Duo van rosé gebraden rundersukade en gestoofde runderwang met crème van gebrande ui, paddenstoelen, aardappelmousseline, compôte van appels uit eigen tuin en jus verrijkt met rozemarijn



Gebakken eendenlever met watermeloen, basilicum en jus verrijkt met vlierbloesem



Compôte van pruimen met mousse van verveine, chocolade crumble, tuille van dragon en roomijs van citroenmelisse – zowel de pruimen als de kruiden komen uit de tuinen van De Havixhorst



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 tomaat met burrata, groene kruiden crème, granaatappel, krokante nori en basilicumolie



Eringe paddenstoel met hazelnoot, bloemkool en Hollandaise saus



Vegetarische paella met geroosterde artisjok, doperwten, gedroogde tomaat zeekraal, venkel en schuim van rode curry



Gnocchi met Parmezaanse kaas en salie boter



Knolselderij Wellington met groene kool, paddenstoelen duxelles en jus van morilles



Gepocheerde perzik met verveine mousse en Lady Blue blauwschimmelkaas



Bramen panna cotta met kokoscake, witte chocolademousse, gel van rood fruit en vanille-limoen roomijs



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.