

# HAVIXHORST KLASSIEKERS

---

## VOORGERECHTEN

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

## HOOFDGERECHTEN

Côte de boeuf (2 personen)  
met bearnaisesaus, zomergroenten, huisgemaakte luie wijven frites en salade van  
Hollandse kropsla met avocado, tomaat en komkommer  
80,00

Gebakken tarbot  
met boterjus, zomergroenten, gekonfijte Opperdoezer ronde en salade van  
Hollandse kropsla met avocado, tomaat en komkommer  
42,50

## DESSERTS

Soufflé op basis van kwark en citroen  
met vanilleroomijs (bereiding ± 20 minuten)  
18,50

Selectie regionale en nationale kazen  
met kletsenbrood, compôte van mispels en jam van druiven uit de tuinen van  
De Havixhorst  
17,50

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

# MENU HAVESATHE

---

Tartaar van Noorse zalm met crème van groene kruidenmosterd, zoetzure radijssoorten, gefrituurde kappertjes en rauwe venkel



Schuimige soep van doperwten en krokant zuurdesem met een gekookt kwartelei, bieslook en crème fraîche



Gebraden kwartelfilet met krokant boutje, mousseline van bospeen, waterkers en gevogelte jus



Gepocheerde kabeljauwfilet met ragout van peulvruchten, gezouten citroen, coppa di Parma en beurre blanc



Gebraden lamsfilet met gestoofde lamsnek uit West Country Engeland, cantharellen, tuinbonen, gestoofde meiknol, aardappelmousseline en lamsjus met gepofte knoflook



Met dragon gemarineerde cantaloupe meloen met nagelhout van Schotse hooglanders uit het Reestdal en sorbetijs van watermeloen met kaneel



Mousse van rabarber met mascarpone, Hollandse aardbeien, spongecake van basilicum en sorbetijs van rabarber



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 en jam van druiven 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 soorten gemarineerde tomaat met burrata, basilicumolie en aceto balsamico



Gebrande avocado met mayonaise van lavendel, zilte groenten, radijs en krokant desembrood



Geroosterde bospeen, cantharellen, coulis van waterkers en Parmezaanse kaas



Gepofte Opperdoezer ronde aardappel met gezouten citroen, doperwtenmousseline en bieslook



Gestoofde kropsla met ragout van peulvruchten, gepocheerd ei, Hollandaise saus en zwarte zomertruffel



Met cognac geflambeerde bosbessen met roomijs van verveine



Witte chocolademousse met compôte van kersen, krokante havermout, meringue en vanille 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 en jam van druiven 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.*