

HAVIXHORST KLASSIEKERS

VOORGERECHTEN

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

6 Gillaudeau oesters uit Frankrijk
klassiek geserveerd met rode wijnazijn, sjalot en citroen
27,00

HOOFDGERECHTEN

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

Gebakken tarbot
met boterjus, najaarsgroenten, aardappelmousseline 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

Rilette van gekonfijte parelhoenbout en eendenlever met bereidingen van pompoen en getoast briochebrood



Langoustinebouillon met krokant desembrood, gebakken langoustine en rouille



Gebakken kalfszwezerik met crème van pastinaak en kalfsjus met sherry en rozijnen



Licht gerookte heilbot met rode bietenmousseline, hazelnoot en beurre noisette



Gebraden wilde schietend met gekonfijte bout, duxelles van paddenstoelen, spruiten, topinamboer, pommes fondant en eendenjus met steranijs



Gepocheerde vijg met mascarpone en aceto balsamico



Chocolade moelleux met compôte van appels uit de tuinen van De Havixhorst en kaneelroomijs



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

Geglaceerde rode biet met Lady Blue geitenkaas, aceto balsamico en krokant desembrood



Paddenstoelenbouillon met schuim van kerrie, krokant desembrood, ingelegde paddenstoelen en knolselderij



Ravioli gevuld met burrata en zwarte truffel met spinazie, beurre blanc en kruidenolie



Bereidingen van topinamboer met coulis van waterkers en crunch van amandelen en koffie



Risotto met verschillende paddenstoelen, bereidingen van pompoen, Pecorino Romano en schuim van eekhoorntjesbrood



Perentaartje met walnoten en crème patissière



Stragiatellamousse met compôte en sorbet van mandarijn, meringue en krokante chocolade



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.