

MENU HAVIXHORST

(vegetarisch)

Bavaroise van Capriool geitenkaas uit Nooitgedacht met beignets van zwarte olijven
en compôte van rode ui

● ■ ○ ◆

Velouté van ui en Parmezaanse kaas met knoflookcroutons

Riso nero met gestoofde bosui en antiboise

■ ○ ◆

Tabouleh met feta, granaatappel en schuim van sereh

◆

Gepocheerd kwartelei met mousseline van bataat aardappel, Hollandaise saus en nootmuskaat

○ ◆

Ravioli met gebakken bospaddenstoelen, truffelroom en Parmezaanse kaas

● ■ ○ ◆

Mousse van speculaas, met mousse en ganache van pure chocolade,
en spongecake van pistache

● ■ ○ ◆

3-gangen ●	€ 42,50
4-gangen ■	€ 55,00
5-gangen ○	€ 67,50
6-gangen ◆	€ 77,50
7-gangen (gehele menu)	€ 87,50

extra gang

Zes regionale en nationale kazen met notenbrood en compôte van mispels € 17,50

De gerechten van het menu Havixhorst kunnen ook à la carte geserveerd worden:

voorgerechten	€ 18,50
hoofdgerecht	€ 28,50
desserts	€ 15,00

Menu's worden geserveerd voor het gehele gezelschap.

HAVIXHORST KLASSIEKERS

VOORGERECHTEN

Terrine van ganzenlever

en pekelvlees van Drents weiderund, met compôte van mispels uit de tuinen van De Havixhorst

€ 28,00

Krokant gebakken kalfszwezerik

met crème van knolselderij, geglaceerde knolselderij en jus van Amontillado sherry en rozijnen

€ 22,50

HOOFDGERECHTEN

Côte de Boeuf (2 personen)

met bearnaisesaus, pommes dauphine, mesclun salade en rode biet

€ 80,00

Gekonfijte Hollandse eendenbout

met geroosterde pompoen, cantharellen, aardappelmousseline en gevogelte jus

€ 35,00

DESSERT

Soufflé van Franse kwark en mandarijn

met vanille-ijs en coulis van bosvruchten

(bereiding ± 20 minuten)

€ 18,50

*Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Graag informeren wij u (allergenenwet 13 .12.14).*

MENU HAVESATHE

Tartaar van zeebaars met salade van venkel, crème van zwarte knoflook, sjalottenvinaigrette en sorbet van tomaat

● ■ ○ ◆

Ossenstaartbouillon met geplukte ossenstaart en gelei van Madeira

Kabeljauw met riso nero, mosselen, gestoofde bosui en een schuimige saus van schaaldieren

■ ○ ◆

Zacht gegaarde kwartel met meerdere bereidingen van butternut pompoen en eigen jus

◆

Kalfszwezerik, met ahornsiroop gelakte kalfswang, Du Puy linzen en een schuimige saus van spek

○ ◆

Hertenrugfilet met crème van knolselderij, anijspaddestoelen, aardappelmousseline, duxelles van spruiten, koolrabi en jus verrijkt met specerijen

● ■ ○ ◆

Bavaroise van bramen met mousse van witte chocolade, vanille meringue
En sorbet van bosvruchten

● ■ ○ ◆

3-gangen ●	€ 42,50
4-gangen ■	€ 55,00
5-gangen ○	€ 67,50
6-gangen ◆	€ 77,50
7-gangen (gehele menu)	€ 87,50

extra gang

Zes regionale en nationale kazen met notenbrood en
mispelcompôte van mispels uit de tuinen van De Havixhorst € 17,50

De gerechten van het menu Havixhorst kunnen ook à la carte geserveerd worden:

voorgerechten	€ 18,50
hoofdgerecht	€ 28,50
desserts	€ 15,00

Menu's worden geserveerd voor het gehele gezelschap.

DESSERTS

Bavaroise van bramen

met mousse van witte chocolade, vanille-meringue en sorbetijs van bosvruchten

€ 15,00

Mousse van speculaas

met mousse en ganache van pure chocolade, en spongecake van pistache

€ 15,00

Tricolore van chocolade

met luchtige crème van hazelnoot, roomijs van koffie en een tuille van cacao

€ 15,00

Soufflé van Franse kwark en mandarijn

met vanille-ijs en coulis van bosvruchten

(bereiding ± 20 minuten)

€ 18,50

Zes regionale en nationale kazen met notenbrood

en compôte van mispels uit de tuinen van De Havixhorst

€ 17,50

VINS DOUX

Les Pays Bas

Reestlander Muscat • 2005 65,00

Sauternes

Château Gravas • 2003 125,00

Château Raymond-Lafon • 1997 165,00

Château d'Yquem Grand 1er Cru Classé • 1995 37,5 cl. 247,50

Rhône

Muscat de Beaumes-de-Venise • 2004/2005 52,50

Domaine des Bernardins glas 9,50

Anjou

Coteaux du Layon "Les Rouannières" • 2005/2007 50 cl. 50,00

Château Pierre-Bise glas 9,00

Coteaux du Layon "Carte d'Or" • 2002/2008 55,00

Domaine des Baumard

Alsace

Pinot Gris • Vendange Tardive "Cuvée Caroline" • 1997 37,5 cl. 87,50

Domaine Kuentz-Bas

Sud Ouest

Pacherenc de Vic-Bilh • 2007 50 cl. 35,00

Château Laffitte-Festa

Rivesaltes

Mas des Caprices • 2008 42,50

Domaine Força Real • Hors d'Age 50 cl. 40,00

Banyuls

Vial-Magières • 2005 48,50

Olivier et Bernard Saperas

Veneto

Recioto della Valpolicella Classico • 2003 96,50

Villa Girardi

Porto

Moscatel de Sétubal • 2004 50 cl. 35,00

Joao Teodorio M. Barbosa

La Hongrie

Tokay Aszú 5 Puttonyos • 2000 72,00

Édes Fehér

Pfalz

Riesling Beerenauslese • 2005/2007 37,5 cl. 55,00

Weingut Karl Pfaffmann

Jerez

Pedro Ximenez 75,00

A.R. Veldespino glas 12,50

P O R T O

Taylor's

Taylor's Chip dry port 45,00

glas 6,50

Taylor's late bottled vintage port • 2004 60,00

glas 8,00

Taylor's Quinta de Vargellas • 1995/1998 37,5 cl. 110,00

glas 13,00

Taylor's Quinta de Vargellas • 1998 175,00

glas 25,00

Taylor's Quinta de Terre Feita • 1988 175,00

glas 25,00

Graham's

Vintage • 2003 37,5 cl. 85,00

Vintage • 1983 37,5 cl. 135,00

Quinta do Vesuvio

Vintage • 2001 185,00

Quinta de la Rosa

Vintage • 1997 glas 14,50

Vintage • 2004 glas 12,50

Burmester

Colheita • 1998 glas 13,50