

SNACKS

Weiderijck bitterballen 100% biologisch Nederlands rundvlees (6 stuks) met Zwolse mosterd	5,50
Crudité met een dip van yoghurt en verse koriander 🍃	4,50
Crostini met tomaat, basilicum en ui (6 stuks) 🍃	5,50
Gemarineerde olijven en huisgedroogde biologische shiitake uit Balkbrug 🍃	4,25

Kaasplateau 🍃

Een 3-tal nationale kaassoorten Geserveerd met notenkletsbrood, appelstroop en mispelcompote van mispels uit eigen tuin	9,95
---	------

Charcuterieplateau

Een 3-tal worst- en hamsoorten Geserveerd met brood, cornichons en kapperappeltjes	9,95
--	------

SOEP

Pomodorusoep met room en basilicum, geserveerd met brood en gezouten boter 🍃	6,50
---	------

SALADES

Salade met warme gekonfijte Hollandse boerderij-eendenbout, Parmezaanse kaas, Ceasardressing en croutons	16,50
Salade van kalfsrosbief, avocado en kropsla met tonijnmayonaise	14,50
Salade van warmgerookte zalm van De Havixhorst, met asperges en klassieke remouladesaus	15,50
Salade geitenkaas van de Bokkesprong met watermeloen, rode ui, zwarte olijven, tijm en een dressing van honing en balsamico 🍃	14,50

BROODJES koud*(bruin of wit brood)*

Warmgerookte zalm van De Havixhorst met rode ui en limoenyogurt	8,50
Avocado, tomaat, kropsla en salsa verde 🍃	7,50
Oude Rouveense brokkelkaas met frisse salade, pijnboompitjes en truffelmayonaise 🍃	8,50

BROODJES warm*(bruin of wit brood)*

Lamsrollade met huisgemaakte tzaziki	9,00
Weiderijck kroket 100% biologisch Nederlands rundvlees (2 stuks) met Zwolse mosterdmayonaise	8,00
French omelet:	7,00
• met tomaat, Parmezaanse kaas en verse basilicum 🍃	9,50
• met paddenstoelen, zoete ui en truffelcrème	9,50
• met huisgerookte zalm en spinazie	9,50

BIJGERECHTEN

Bruin of wit brood met gezouten boter	3,50
Bruin of wit brood met salsa verde, walnotentapenade en gezouten boter	5,75
Dikke frites met mayonaise	4,50
Frisse groene salade	4,00

🍃 = vegetarisch

KOMEDIE EN ILLUSIE

Overzichtsexpositie van beeldhouwer Eric Claus in de
tuinen van Châteauhotel De Havixhorst.

Van 7 mei tot 12 november 2017.

HAVIXHORST SPECIALITEITEN

Kalfstartaar van het Drents weiderund, met klassieke remouladesaus en gefrituurde kappertjes	16,50
Gekonfijte Hollandse boerderij-eendenbout met spinazie en gebakken paddestoelen en een jus van appelstroop	16,50
Saté van kippendijen met satésaus, zoetzure komkommer, gebakken uitjes en kroepoek	15,50
Vegetarische saté van de Vegetarische Slager met satésaus, zoetzure komkommer, gebakken uitjes en kroepoek 🍃	15,50
Sliptongetjes (2 stuks) in roomboter gebakken met citroen en peterselie	17,50

ZOET

Warme 'losse appeltaart' met ongezoete slagroom	4,50
Monchoutaart van fruit van het seizoen	4,50
Aardbeien met huisgemaakt vanille-ijs en slagroom	5,50
Friandises, bonbons en huisgemaakte koekjes voor bij de koffie of thee (2 pers.)	5,50

PRINSJES EN PRINSESJES

Tomatensoep met croutons	4,75
Dikke frites met mayonaise 🍃	2,75
Tosti van wit of bruin brood met ham en kaas	3,50
Kinderijsje van huisgemaakt vanilleijs met vers seizoensfruit en slagroom	3,25

Graag informeren wij u over de vele verrassende moge-
lijkheden voor gezelschappen van 5 - 500 personen in
diverse zalen, wijnkelder, orangerie, tuinen en terrassen.

like us! rate us!



HUISAPÉRTIEF PER GLAS

Cava met vlierbloesemsiroop 9,50

WITTE HUISWIJNEN PER GLASValul lui Traian IGP - **Sauvignon Blanc**
"Clos de Corten" - Acorex 4,95Pays d'Oc IGP - **Chardonnay** - "Villa Blanche"
Calmel Joseph 4,95Vinho Verde DOC - "Escolha"
Quinta de Linhares 4,95**RODE HUISWIJNEN PER GLAS**Almansa DO - Crianza
Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon
"Glorieta" - Bodegas Piqueras 4,95Pays d'Oc IGP - **Petit Verdot**
"Les Hauts de Median" - Domaine Robert Vic 4,95Côtes du Gascogne IGP - **Merlot, Tannat**
Domaine Horgelus 4,95**ROSE HUISWIJN PER GLAS**Pays d'Hérault IGP - **Syrah, Grenache**
Montalis 4,95**MOUSSERENDE HUISWIJNEN**Crémant d'Alsace AOP - Brut
Domaine Bruno Sorg 12,50Cava DO - Brut - Réserve
Clos Amador 8,50**PORTS PER GLAS**Graham's Ruby 7,50
Graham's "The Tawny" 9,50**PORT / SHERRY / VERMOUTH**Martini Bianco 5,50
Martini Rosso 5,50**GEDISTILLEERD**Bols jonge jenever 4,50
Bols zeer oude jenever 5,50
Korenwijn 5,50
Sonnema Beerenburg 4,50**LIKEUREN**

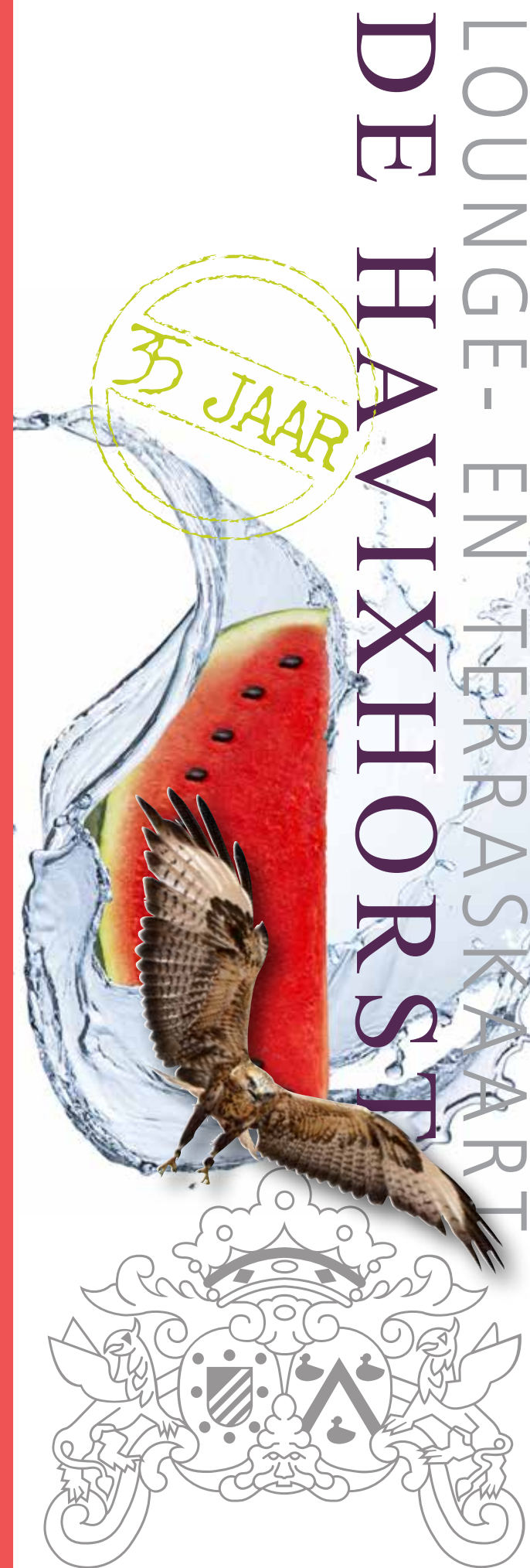
Grote selectie likeuren vanaf 8,50

MIXED DRINKSGin & Tonic - diversen 9,50
Dark & Stormy 9,50**BIEREN**Grolsch van de tap 2,95
Grolsch Puur Weizen 4,25
Grolsch Fresse Lentebok 4,25
Grolsch Radler (2.0%) 4,00
Grolsch 0,0% 3,75
Grimbergen Blond 4,95
Grimbergen Dubbel 4,95
Grimbergen Tripel 4,95
Duvel 4,95
Corona 4,95**WARME DRANKEN**Café 2,95
Espresso 2,95
Dubbele espresso 3,50
Cappuccino 3,75
Décafé 2,95
Café au lait 3,25
Latte Macchiato 3,25
Chocolademelk - puur, melk of wit 3,25**thee selectie**Lemon - Starmix - Rooibos - Rooibos - Earl Grey -
English Breakfast - Forest Fruit - Green Tea -
Green Tea Mint - Jasmine 2,95
Verse muntthee 3,50**Manetti café en thé***Onze koffie bestaat uit Arabica bonen en voor onze espresso is de perfecte balans tussen Arabica en Robusta bonen gevonden. Beide zijn 100% biologisch geteeld.**De biologische thee van Té de Origen is een heerlijke, ambachtelijke thee. De zwarte en groene thee komt uit thee land nummer één Sri Lanka. Uniek is dat er géén productie plaats vindt in Nederland. Té de Origen wordt biologisch geteeld door lokale boeren, fair trade ingekocht en verwerkt en verpakt in Sri Lanka.***SAP**

Verse jus d'orange 3,95

FRISDRANKENCoca Cola/Cola light • Fanta orange • Cassis 3,25
• Ice tea sparkling • Ice tea green • Bitter lemon
Sourcy rood / blauw • Fristi**VAN KEMPEN selectie** 3,95

Appelsap • Druivensap • Tomatensap

FEVER TREE selectie 3,95Indian Tonic • Mediterranean Tonic
• Elderflower Tonic • Ginger Ale • Ginger Beer

Dagelijks van 12.00 - 22.00 uur