

# HAVIXHORST KLASSIEKERS

---

## VOORGERECHTEN

Tartaar van runderbavette  
met crème fraîche, sjalot en aardappelkaantjes

19,50

*Optioneel: 7 gram kaviaar van De Steurhoeve*

*Surplus 25,00*

## HOOFDGERECHTEN

Dry-aged Côte de Boeuf (2 personen)  
met bearnaisesaus, zomerse groenten, huisgemaakte luie wijven frites  
en frisse crudité salade

87,50

Gebakken tarbot en gerookte paling (2 personen)  
met boterjus van paling, zomerse groenten, gekonfijte Roseval aardappel  
en frisse crudité salade

95,00

## DESSERTS

Soufflé op basis van kwark en citroen  
met roomijs van Hollandse vanille en citroen (bereiding ± 20 minuten)

18,50

Selectie regionale en nationale kazen  
met witlof, gekarameliseerde walnoot,  
druivenstroop, en vijgen- en abrikozenbrood

18,50

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

# MENU HAVESATHE

---

Tartaar van langoustine met rabarber uit eigen tuin, jalapeño, aubergine, prei en gedroogde olijven



Snoekbaarsfilet met diverse boonsoorten, runderrookvlees en een saus op basis van vijgenblad



Krokant gebakken zwezerik met orzo, aangemaakt met miso van zuurdesembrood en olie van bieslook



‘Potager De Havixhorst’

Volledig bereid met producten uit eigen moes- en kruidentuin.  
Afhankelijk van wat het landgoed ons te bieden heeft.



Onglet met crème van bospeen, gebakken krielaardappelen, zilverui, eryngii en geroosterde Zwolsche mosterd jus



Gebakken ganzenlever met roomijs van Nederlandse vanille met macadamia



Compôte van rode bieten uit eigen tuin met bramen, salmiak, roomijs van dropplant en Drentse kniepertjes met pistache



3-gangen ●	52,00
4-gangen ■	64,00
5-gangen ▲	76,00
6-gangen ◆	88,00
7-gangen ●	100,00

Extra gang

Selectie regionale en nationale kazen met witlof, gekarameliseerde walnoot, druivenstroop en vijgen- en abrikozenbrood 18,50

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

Voorgerechten	19,50
Tussengerechten	19,50
Hoofdgerechten	29,50
Desserts	15,00

*Menu's worden geserveerd voor het gehele gezelschap.*

# MENU HAVIXHORST

---

Watermeloen met schuim van mierikswortel, Rotterdamse ponzu, peultjes en bosui



Risotto met Parmezaanse kaas, limoen, zilte groenten en geraspte limoen



Gebakken en met miso gelakte parelgort koji, artisjok, beukenzwam en Hollandaise



‘Potager De Havixhorst’

Volledig bereid met producten uit eigen moes- en kruidentuin.  
Afhankelijk van wat het landgoed ons te bieden heeft.



Gestoomd en geroosterd briochedeeg met olijf, venkel en een saus van frambozen



Noedels met roomijs van croissants en Hollandse vanille, olijfolie en krokant van ui



Cremeaux van pure chocolade met rozemarijn, sorbet van geroosterde abrikoos, amandel en gel van citrus



3-gangen ●	52,00
4-gangen ■	64,00
5-gangen ▲	76,00
6-gangen ◆	88,00
7-gangen ●	100,00

Extra gang

Selectie regionale en nationale kazen met witlof, gekarameliseerde walnoot, druivenstroop en vijgen- en abrikozenbrood 18,50

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

Voorgerechten	19,50
Tussengerechten	19,50
Hoofdgerechten	29,50
Desserts	15,00

*Menu's worden geserveerd voor het gehele gezelschap.*