

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, voorjaarsgroenten, huisgemaakte luie wijven frites
en frisse crudité salade

87,50

Gebakken tarbot en gerookte paling (2 personen)
met boterjus van paling, voorjaarsgroenten, 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

Gepekeld dorade met mosselen, koolrabi, gefrituurde zeesla, tuinboon en jus van komkommer



Gebakken rode poon met Zuidwoldiger asperges, lamsoren, Pata Negra, hazelnoot en olie van bonenkruid



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.



Rouleau van lamsrug met cantharellen, raapstelen, crème van artisjok, panisse, een crunch van cashewnoten en boekweit, lamsjus verrijkt met roze peper



Terrine van ganzenlever en vanille met macadamia, rode biet en paling



In balsamico gemarineerde aardbeien met sorbet van karnemelk en magnolia



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.