

# 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, herfstige groenten, huisgemaakte luie wijven frites  
en frisse crudité salade

87,50

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

95,00

## DESSERTS

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

18,50

Selectie regionale en nationale kazen  
met witlof, gekarameliseerde walnoot,  
appel-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



Kabeljauwfilet gebakken op tandoori-korst met geroosterde bloemkool en vinaigrette van cashew



Zachtgegaarde runderharing en gebrande rogvlugelfilet, olijf, venkel, komkommer, rolmopsjus met duindoornbes en Hollandaise van komkommer



‘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, silverui, eryngii en geroosterde Zwolsche mosterd jus



Gebrande, ingelegde sponszwam met roomijs van Hollandse vanille, zuurkool en hazelnoot



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, appel-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 spruitjes en gerookte Scamorza



Gebarbecuede spitskool met oude Rouveense brokkelkaas, zonnebloempitten en kiemsoorten



‘Potager De Havixhorst’

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



Gelakte aubergine met polenta, groene asperges en jus van bonenkruid met yoghurt



Gebrande, ingelegde sponszwam met roomijs van Hollandse vanille, zuurkool en hazelnoot



Cremeux van pure chocolade en mandarijn zest, ‘Bros’, en sorbet van limoen en basilicum



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, appel-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.*