

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, winterse groenten, huisgemaakte luie wijven frites
en frisse crudité salade

87,50

Gebakken tarbot en huisgerookte paling (2 personen)
met boterjus van paling, winterse 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

Coquilles met hummus van zwarte kikkererwten, koolrabi crudité en gazpacho van groene paprika



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



Zachtgegaarde runderharing en gebrande rogyleugelfilet, 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.



Gebraden kalfsstaartstuk, crème van geroosterde witte zoete aardappel, pesto van boerenkool en kalfsjus met koffiebonen



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



Panna cotta van croissant met appelcompôte uit eigen tuin, jam van gerookt spek en ijs van Hollandse vanille en roomkaas



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

Geroosterde broccoli, gebrande Pied de Mouton, schorseneer ingelegd met saffraan, crème van zwarte knoflook en gerookte amandel



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.