



*hotel • restaurant • vergaderlocatie • terras*

# HAVEZATHE

## *Carpe Diem*

### **Welkom**

bij Havezathe Carpe Diem.

In deze menukaart vindt u onze heerlijke gerechten die zijn samengesteld door onze keukenbrigade. De à la carte kaart wordt iedere twee maanden geheel vernieuwd om u te kunnen voorzien van de meest verse seizoensgebonden-, biologische-, en streekproducten. Laat u voorlichten over een bijpassende wijn, zodat er optimaal genoten kan worden van onze wijnspijs combinaties.

Indien u speciale wensen heeft, allergieën e.d., laat het ons weten en wij kijken wat we voor u kunnen doen.

Wij wensen u een hele fijne en culinaire ervaring in onze Havezathe.

### **Welcome**

*to Havezathe Carpe Diem.*

*In this menu you can find our lovely dishes developed by our kitchen team. This à la carte menu changes every 2 months to provide our guests with the best fresh-, organic-, and local products. We can serve these dishes with adjoining wines. Ask your waiter.*

*Please let us know if you have any dietary wishes and/or allergies so we can advise accordingly.*

*We hope you have a lovely experience in our restaurant.*

## Verrassingsmenu / Surprise menu

Iedere dag ligt er voor de chef en zijn keukenbrigade de uitdaging om een heerlijk verrassingsdiner samen te stellen. De gerechten worden gemaakt van seizoensgebonden-, biologische- en streekproducten. Maak uw restaurantbeleving compleet met onze samengestelde wijn-spijs combinaties.

*Everyday our chef and his team face the challenge of creating a delicious and surprising menu, especially for you. Therefore, our dishes will be prepared with fresh seasonal products. Make the best of your diner with our adjoining wines.*

<b>3-gangen verrassingsmenu / 3-courses surprise menu</b>	<b>37</b>
<b>bijpassend wijnarrangement / adjoining wines</b>	<b>15</b>
<b>4-gangen verrassingsmenu / 4-courses surprise menu</b>	<b>45</b>
<b>bijpassend wijnarrangement / adjoining wines</b>	<b>20</b>
<b>5-gangen verrassingsmenu / 5 courses surprise menu</b>	<b>49</b>
<b>bijpassend wijnarrangement / adjoining wines</b>	<b>24</b>

## Voorgerechten / Starters

<b>Varkenswang gegaard in een bouillon van gember, gepofte truffelaardappel, vinaigrette van aceto balsamico, puree van groene courgette, shiitake, bosui gegaard in Ras el Hanout, zwarte knoflook crème</b>	<b>10</b>
<i>Pork cheek cooked in a bouillon of ginger, puffed truffle potato, vinaigrette of aceto balsamic, purée of green zucchini, shiitake, spring onion cooked in Ras el Hanout, black garlic cream</i>	
<b>Gamba ingelegd in citrus, langoustine poeder, cannelloni van paddenstoelen en langoustine gelei, kombucha crème, krokant langoustine schuim, aardappel zalf, olie van Pipalli peper</b>	<b>11</b>
<i>Gamba pickled in citrus, powder of langoustine, cannelloni of mushrooms and langoustine, kombucha cream, crispy foam of langoustine, potato salve, oil of Pippaly pepper</i>	
<b>Zeebaars tartaar, mandarijnen chutney met gebrande sjalot en dragon, frisee, crostini, mango dressing</b>	<b>10</b>
<i>Seabass tartar, mandarin chutney with roasted shallot and tarragon, frisee, crostino, mango dressing</i>	
<b>Verschillende bereidingen van tomaat, yoghurt basilicum ijs, zeekraal, basilicum sponscake, schuim paarse tomaat, geitenkaas van onze buren</b>	<b>10</b>
<i>Different preparations of tomato, yoghurt basil ice cream, samphire, basil sponge cake, foam of purple tomato, goat cheese from our neighbours</i>	
<b>Bouillon van gepofte gele paprika en venkel, rode mul filet</b>	<b>8</b>
<i>Bouillon of puffed yellow pepper and fennel, red mullet fillet</i>	

## Hoofdgerechten / Main courses

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en een salade  
*All main courses will be served with potatoes and a salad*

**Als vlees gegaarde knolselderij, panna cotta van avocado, romanesco, gekonfijte aardappel, jus van rozemarijn, macadamia crunch, meloen crème, gefrituurde eidooier** 20  
*Celeriac, avocado panna cotta, romanesco, confit potato, gravy of rosemary, macadamia crunch, cream of melon, fried egg yolk.*

**Combinatie scheermes en tonijn, wakame couscous, olijfaarde, afgebrande radijs, crème van zeekraal, schuim van zwarte kerrie** 23  
*Combination of ensis and tuna, wakame couscous, olive crumble, roasted radish, cream of samphire, foam of black curry.*

**Vis of schaal en schelp van de chef, seizoensgroenten, bijpassende saus,** dagprijs  
*Chef's choice in fish or shellfish, seasonal vegetables, matching sauce, daily priced*

**Tamme eendenborst afgelakt met citroentijm, puree van gepofte paarse wortel, gebrande sjalot, krokantje van wonton, doperwten peul, jus van truffel** 24  
*Canette lacquered with lemonthyme, mash of puffed purple carrot, roasted shallot, crispy wonton, gravy of truffle*

**Vlees of gevogelte van de chef, seizoensgroenten, bijpassende saus,** dagprijs  
*Chef's choice in meat, seasonal vegetables matching sauce, daily priced*

**Kalsslende, kalf filet americain, bitterbal van gekonfijt kalfsvlees, zwarte parelgort, mini courgette, mais crème** 24  
*Veal sirloin, veal filet americain, bitterbal of confit veal, black pearl barley, mini zucchini, cream of corn.*

## Nagerechten / Desserts

<b>Citrus taartje, Italiaans schuim afgebrand, yuzu gel, mandarijn cremeux, lavendel mascarpone, crumble</b>	<b>9</b>
<i>Citrus cake, Italian foam, jelly of yuzu, cremeux of mandarin, lavender mascarpone, crumble</i>	
<b>Crème brulee van limoen, parfait en krokant schuim van munt, bitter lemon espuma, melkchocolade ganache, poeder van limoen, Mojito gelei, crème van munt en witte chocolade</b>	<b>9</b>
<i>Crème brulee of lime, parfait and crispy foam of mint, bitter lemon espuma, milk-choco ganache, powder of lime, Mojito jelly, cream of mint and white chocolat</i>	
<b>Ambachtelijk ijs van boerderij de Steenoven, keuze uit sorbet- of roomijs</b>	<b>9</b>
<i>Ice made by a local farm, choice between sorbet ice or ice cream</i>	
<b>Diverse kazen, vijgenjam, geroosterd rozijnen brood</b>	<b>12</b>
<i>Cheese platter, fig jam, roasted raisin bread</i>	

## Koffie & digestieven / Coffee & digestives

### Lekker bij de kaas / good with cheese

Fonseca Ruby Port	4
Fonseca Tawny Port	4
Fonseca Tawny Port 10 years	6
Fonseca Tawny Port 20 years	9
Pedro Ximénez	6

### Lekker bij het dessert/ good with desserts

Petit Vendange, Saussignac	5
Torres, Floralis Moscatel Oro	6
Elysium Black Muscat	8

### Single Malt

Oban 14 years	9
Talisker 10 years	7
The Glenlivet Founders Reserva	7
Dalwhinnie 15 years	8
Laphroaig Islay	8

### Nieuw bij Havezathe Carpe Diem!

Cleveland Underground	9
-----------------------	---

*Bourbon Finished with Black Cherry Wood*

### Special coffee

Irish coffee, Jameson	7
Italian coffee, Amaretto	6
Cream coffee, Baileys	6
Spanish coffee, Tia Maria / Licor 43	6
French coffee, Grand Marnier	7

### Cognac

Remy Martin VSOP	7
Remy Martin Coeur de Cognac	8
Hennessy VS	6
Pierre Ferrand Reserve XO 20 years	13

### Grappa

Nonino Merlot	7
Nonino Chardonnay	7
Nonino Moscato	7