

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.

3-gangen verrassingsmenu 37

bijpassend wijnarrangement 15

3-course surprise menu 37 | adjoining wines 15

4-gangen verrassingsmenu 45

bijpassend wijnarrangement 20

4-course surprise menu 45 | adjoining wines 20

5-gangen verrassingsmenu 49

bijpassend wijnarrangement 24

5-course surprise menu 49 | adjoining wines 24

6-gangen verrassingsmenu 54

bijpassend wijnarrangement 28

6-course surprise menu 54 | adjoining wines 28



hotel • restaurant • vergaderlocatie • terras

HAVEZATHE
Carpe Diem

Voor- en tussengerechten

Starters

Ree tartaar 13

eidooier | zwarte knoflook | gerookte groenten | cranberry
Roe deer tartar | *Egg yolk | black garlic | smoked vegetables | cranberry*

Paddenstoelen crème brulee 10

peterselie | cantharel | koolraap | rode kool
Mushroom crème brulee | *Parsley | chanterelle | kohlrabi | red cabbage*

Zeewolf 11

groene appel | doperwt | komkommer | gerookt spek
Wolffish | *Green apple | cucumber | smoked bacon | coriander*

Buikspek 12

coquille | pompoen | olijf | bospeen
Streaky | *Coquille | pumpkin | olive | carrot*

Soep

Soup

Knolselderij crème 7

peterselie | pastinaak | peen
Celeriac soup | *parsley | parsnip | carrot*

Hoofdgerechten

Main courses

Skrei 23

gepekeld groenten | kikkererwt | koriander | zeevenkel
Codfish | *pickled vegetables | chick pea | coriander | sea fennel*

Wilde duif 24

gevogelte rouleaux | rode biet | zuurkool | steranijs
Pigeon breast | *poultry rouleaux | beetroot | sauerkraut | star anise*

Snoekbaars 22

bataat | chioggia biet | venkel | schaaldier
Zander | *sweet potato | chioggia beet | fennel | crustacean*

Bataat 22

aardpeer | sjalot | rucola | bospaddenstoel
Sweet potatoe | *Jerusalem artichoke | shallot | rucola | mushroom*

rosé gebakken Sukade 23

wonton ravioli | bosui | peen | koningszwam
Steak | *wonton ravioli | forest union | carrot | king's mushroom*

Ossenhaas 26

polenta | bieten | ponzu | rode wijn
Tenderloin | *polenta | beet | ponzu | red wine*

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

Nagerechten

Desserts

Drop 9

vanille | jeneverbes | passievrucht | tuille
Liquorice | juniper berry | passion fruit | tuille

Chocolade 10

tonkaboon | duindoornbes | basilicum | koffie
Chocolate | tonka bean | duckthorn berry | basil | coffee

IJs van de Steenoven 9

ambachtelijk ijs | ijsboerderij de Steenoven | sorbet of room
Ice from local farm | Sorbet ice or ice cream

Kaasplank 12

vijgenjam | rozijnenbrood | druiven
Cheeseplatter | fig jam | raisin bread | grape

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, FloralisMoscatel 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

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
NoninoMoscato	7