

# 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

### Ossenworst 12

*enoki | piccalilly | rammanas | parmazaan*

**Ox sausage** | *enoki | piccalilly | rammanas | parmesan*

### Geitenkaas 10

*knoflook | tomaat | groene asperge | noten | soja*

**Goatcheese** | *garlic | tomato | green asparagus | nuts | soy*

### Zeewolf 11

*groene appel | doperwt | komkommer | gerookt spek*

**Wolffish** | *Green apple | cucumber | smoked bacon | coriander*

### Langoustine 13

*Nori | spicey mango | kerrie | meiraap*

**Langoustine** | *seaweed | spicey mango | curry | turnip*

## Soep

### Soup

### Bospeen crème 7

*basilicum | ei | crème fraiche*

**Carrot soup** | *basil | egg | crème fraiche*

# Hoofdgerechten

## Main courses

### Barramundi 25

*pulpo | wakame | polenta | pandanblad*  
**Barramundi** | *pulpo | wakame | polenta | pandan leaf*

### Piepkijken 24

*knolselderij | gnocchi | miso | spruiten*  
**Baby chicken** | *celeriac | gnocchi | miso | sprouts*

### Heilbot 22

*burrata | prei | vadouvan | framboos*  
**Halibut** | *burrata | leek | vadouvan | raspberry*

### Pompoen 22

*nashipeer | paksoy | zeewier | ponzu*  
**Pumpkin** | *nashi pear | paksoy | seaweed | ponzu*

### rosé gebakken Sukade 23

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

### Ossenhaas 26

*bloemkool | parelgort | doperwt | rode biet*  
**Tenderloin** | *cauliflower | pearl barley | pea | beetroot*

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en salade

*All main courses will be served with potatoes and salad*

# Nagerechten

## Desserts

### Mandarijn 9

witte chocolade | citroenmelisse | yoghurt  
**Mandarin** | white chocolate | lemon balm | yogurt

### 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

jam | brioche | druiven  
**Cheeseplatter** | jam | brioche | 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, 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

#### 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