



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 chef-kok Lars Elshof en zijn team. Onze verrassingsmenu's worden om de twee maanden geheel vernieuwd om u te kunnen voorzien van de meest verse seizoensgebonden-, biologische-, en streekproducten. Indien u zich niet wenst te laten verrassen, dan verwijzen wij u naar onze à la carte kaart. Laat u voorlichten over bijpassende wijnen om zo optimaal genieten van uw restaurantervaring.

Indien u speciale wensen heeft, laat het ons weten en wij passen ons menu hier op aan.

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 chef Lars Elshof and his team. Our surprise menu changes every two months to provide our guests with the best fresh-, organic-, and local products. If you do not like to be surprised we have a à la carte menu to choose from. We can serve these dishes with adjoining wines to complete your restaurant experience.

Please let us know if you have any dietary wishes and/or allergies so we can amend our menu accordingly.

We hope you have a lovely experience in our restaurant.

Verrassingsmenu

Surprise menu

Bij restaurant Havezathe Carpe Diem serveren wij voor onze gasten een meergangen verrassingsmenu. Iedere dag ligt er voor de 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.

At restaurant Havezathe Carpe Diem we serve a multiple course surprise menu. Everyday our chef and his team faces the challenge of creating a delicious and surprising menu, especially for you. Therefore, our dishes will be prepared with fresh, seasonal and local products. Make the best of your restaurant experience and try our adjoining wines.

3-gangen 39 | bijpassend wijnarrangement 19
3-courses | adjoining wines

4-gangen 48 | bijpassend wijnarrangement 25
4-courses | adjoining wines

5-gangen 57 | bijpassend wijnarrangement 31
5-courses | adjoining wines

6-gangen 66 | bijpassend wijnarrangement 37
6-courses | adjoining wines

7-gangen 75 | bijpassend wijnarrangement 43
7-courses | adjoining wines

Extra's Extras

Brood 7
Bread

Soep van de dag 8
Soup of the day

Voorgerechten

Starters

Tomaat 12 ✓

sambai | basilicum | burrata
Tomato | *sambai* | *basil* | *burrata*

Buikspek 14

wortel | Pata negra | limoen
Pork belly | *carrot* | *Pata negra* | *lime*

Roodbaars 14

quinoa | tomaat | aardappel
Red bream | *quinoa* | *tomato* | *potato*

Voorgerecht van de chef 13

wisselend seizoens-voorgerecht
Chef's starter | *changing with the seasons*

Hoofdgerechten

Main courses

Loempia 24 ✓

aardappel | wortel | kokos | knolselderij
Spring roll | *potato* | *carrot* | *coconut* | *celeriac*

Schelvis 25

Tom kha kai | selderij | lamsoor
Haddock | *Tom kha kai* | *cellery* | *sea lavender*

Ossenhaas 27

aardappel | ui | koolraap | tijm
Tenderloin | *potato* | *onion* | *swede* | *thyme*

Varkenswang 26

zwarte knoflook | bataat | paprika | dashi
Pork cheek | *black garlic* | *sweet potato* | *red pepper* | *dashi*

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

Nagerechten

Desserts

Mokka 12

amandel | citrus | banaan

Mocha | *almond* | *citrus* | *banana*

IJs van de Steenoven 11

ambachtelijk ijs | sorbet en room

Ice from local farm De Steenoven | *Sorbet ice and ice cream*

Dessert van de chef 12

wisselend seizoens-dessert

Chef's dessert | *changing with the seasons*

Kaas 14

brood | druiven

Cheese | *bread* | *grapes*

Koffie & digestieven

Coffee & digestives

Lekker bij de kaas / good with cheese	€	Special coffee	€
Quinta do Noval Fine Ruby Port	5	Irish coffee, Jameson	8
Quinta do Noval Tawny	5	Italian coffee, Amaretto	7
Quinta do Noval Tawny Reserve	7	Cream coffee, Baileys	7
Quinta do Noval Tawny Late Bottled Vintage	9	Spanish coffee, Tia Maria / Licor 43	7
Pedro Ximénez	7	French coffee, Grand Marnier	8
Lekker bij het dessert/ good with desserts		Cognac	
1769 Muscat Noble Late Harvest	7	Hennessy VS	7
Lions de Suduiraut Sauternes	8	Remy Martin VSOP	9
Single Malt		Remy Martin XO	19
Laphroaig Islay	9	Grappa	
Oban 14 years	9	Nonino Merlot	7
Talisker the Distillers Edition	10	Nonino Chardonnay	7
The Glenlivet Founders Reserva	7	Nonino Moscato	7
Dalwhinnie 15 years	8		