



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 verrassingsmenu 39 | bijpassend wijnarrangement 19

3-course surprise menu | adjoining wines

4-gangen verrassingsmenu 48 | bijpassend wijnarrangement 25

4-course surprise menu | adjoining wines

5-gangen verrassingsmenu 55 | bijpassend wijnarrangement 31

5-course surprise menu | adjoining wines

6-gangen verrassingsmenu 62 | bijpassend wijnarrangement 37

6-course surprise menu | adjoining wines

7-gangen verrassingsmenu 69 | bijpassend wijnarrangement 43

7-course surprise menu | adjoining wines

Wildmenu

Game menu

Al meerdere jaren is Carpe Diem een gerenomeerd aanbieder van wild. Voor zowel de klassieke wildgerechten, maar ook eigentijdse gerechten met creatieve draai van ons keukenteam.

Het menu wordt door onze chef samengesteld met gerechten van de kaart.

For several years Carpe Diem has been a well known provider of game menus. Not only for classic game dishes, but also for modern dishes with a creative twist from our kitchen team. The menu will be composed by our chef and includes dishes from the our a la carte menu.

3-gangen wildmenu 42 | bijpassend wijnarrangement 19

3-course game menu | adjoining wines

4-gangen wildmenu 51 | bijpassend wijnarrangement 25

4-course game menu | adjoining wines

5-gangen wildmenu 58 | bijpassend wijnarrangement 31

5-course game menu | adjoining wines

6-gangen wildmenu 65 | bijpassend wijnarrangement 37

6-course game menu | adjoining wines

7-gangen wildmenu 72 | bijpassend wijnarrangement 43

7-course game menu | adjoining wines

Voorgerechten

Starters

Tomaat 12

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

Ossenworst van kalf 13 (of van ree + €2,-)

wortel | spruiten | piccalilly
Ox sausage from veal | *carrot* | *Brussel sprouts* | *piccalilli*

Gans 14

savoocie kool | hoisin | paddenstoel | ui
Goose | *cabbage* | *hoisin* | *mushroom* | *onion*

Roodbaars 14

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

Voorgerecht van de chef 14

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

Extra's

Extras

Brood 7

Bread

Soep van de dag 8

Soup of the day

Hoofdgerechten

Main courses

Loempia 24

aardappel | wortel | kokos | bloemkool
Spring roll | *potato* | *carrot* | *coconut* | *cauliflower*

Zeewolf 25

beurre noisette | parel couscous | pandan | yuzu
Wolfish | *beurre noisette* | *Israeli couscous* | *pandan* | *yuzu*

Ossenhaas 28 (of Hertenkalf + €2,-)

goulash | Beluga linzen | spitskool | boerenkool
Tenderloin | *goulash* | *Beluga lentils* | *pointed cabbage* | *kale*

Canard 25 (of wilde eend + €2,-)

rode biet | aubergine | kumquat | miso
Duck | *beethroot* | *eggplant* | *kumquat* | *miso*

Hoofdgerecht van de chef 27

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

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel garnituur en salade

All main courses will be served with potatoes and salad

Nagerechten

Desserts

Aardpeer 12

beurre noisette | hazelnoot | bramen | koffie

Jerusalem artichoke | *beurre noisette* | *hazelnoot* | *blackberries* | *coffee*

Kaas 14

brood | druiven

Cheese | *bread* | *grapes*

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*

Koffie & digestieven

Coffee & digestives

| | | | |
|---|----------|--------------------------------------|----------|
| Lekker bij de kaas / good with cheese | € | Special coffee | € |
| D by Duorum Ruby Port | 5 | Irish coffee, Jameson | 8 |
| D by Duorum Tawny Port | 5 | Italian coffee, Amaretto | 7 |
| Duorum Late Bottled Vintage Port | 9 | Cream coffee, Baileys | 7 |
| Pedro Ximénez | 7 | Spanish coffee, Tia Maria / Licor 43 | 7 |
| | | French coffee, Grand Marnier | 8 |
| Lekker bij het dessert/ good with desserts | | Cognac | |
| Buitenverwachting Muscat Noble Late Harvest | 7 | Hennessy VS | 7 |
| Lions de Suduiraut Sauternes | 8 | Remy Martin VSOP | 9 |
| | | Remy Martin XO | 19 |
| Single Malt | | Grappa | |
| Laphroaig Islay | 9 | Serego Alighieri Grappa di Amarone | 7 |
| Oban 14 years | 9 | | |
| Talisker the Distillers Edition | 10 | | |
| The Glenlivet Founders Reserva | 7 | | |
| Dalwhinnie 15 years | 8 | | |