



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. Onze verrassingsmenu's worden iedere maand 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 kleine 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 kitchen team. Our surprise menu changes every month 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

Suprise 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 serce 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 55 | bijpassend wijnarrangement 31
5-courses | adjoining wines

6-gangen 62 | bijpassend wijnarrangement 37
6-courses | adjoining wines

7-gangen 69 | bijpassend wijnarrangement 43
7-courses | adjoining wines

Extra's Extras

Brood 6
Bread

Soep van de dag 8
Soup of the day

À la carte menu

Voorgerechten

Starters

Bloemkool 10 ✓

venkel | spinazie | rode en gele biet
Cauliflower | *fennel | spinach | red and yellow beet*

Steak tartare 12

eidooier | augurk | paling | kappertjes
Steak tartare | *egg yolk | pickle | eel | capers*

Zeeduivel 14

tortellini | zee-egel | bundelzwam | schaaldieren
Monkfish | *tortellini | sea urchin | bundle mushroom | shellfish*

Kalfspicanha 15

eendenlever | miso | aceto | prei
Veal picanha | *duck liver | miso | aceto | leek*

Hoofdgerechten

Main courses

Artisjok 23 ✓

polenta | zwarte knoflook | aubergine | morielje
Artichoke | *polenta | black garlic | eggplant | morilles*

Kabeljauw 24

radijs | spitskool | bloemkool | beurre blanc
Codfish | *radish | cabbage | cauliflower | beurre blanc*

Ossenhaas 26

aardappel | bimi | zilverui | piccalilly
Tenderloin | *potato | bimi | pearl onion | piccalilli*

Iberico 25

Witlof | amaranth | aubergine | jalapeño | sjalot
Iberico | *chicory | amaranth | eggplant | jalapeño | shallot*

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

Alle gebruikte ingrediënten kunnen allergenen bevatten. Allergieën en/of diëten, e.d. graag op voorhand melden.
All dishes may contain allergens. Please let us know if you have any dietary wishes and/or allergies etc.

Nagerechten

Desserts

Karamel taart 10

Ananas | kerrie | cacao | kokos

Caramel pie | *pineapple | curry | cacao | coconut*

IJs van de Steenoven 9

ambachtelijk ijs | ijsboerderij De Steenoven | sorbet en room

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

Dessert van de chef 10

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

Fonseca Ruby Port 4,50

Fonseca Tawny Port 4,50

Fonseca Tawny Port 10 years 6,50

Fonseca Tawny Port 20 years 9,50

Pedro Ximénez 6,50

Lekker bij het dessert/ good with desserts

Petit Vendange, Saussignac 5,00

Torres, FloralisMoscatel Oro 6,00

Single Malt

Laphroaig Islay 9,00

Oban 14 years 9,00

Talisker 10 years 7,00

The Glenlivet Founders Reserva 7,00

Dalwhinnie 15 years 8,00

Special coffee

Irish coffee, Jameson 7,50

Italian coffee, Amaretto 6,50

Cream coffee, Baileys 6,50

Spanish coffee, Tia Maria / Licor 43 6,50

French coffee, Grand Marnier 7,50

Cognac

Remy Martin VSOP 8,00

Remy Martin Coeur de Cognac 9,00

Pierre Ferrand Reserve XO 20 years 14,00

Hennessy VS 7,00

Grappa

Nonino Merlot 7,00

Nonino Chardonnay 7,00

NoninoMoscato 7,00