

Welkom bij Restaurant Klein Hartenstein

Geachte gast,

Hieronder presenteert onze patron cuisinier Dennis Richter Uitdenbogaardt met gepaste trots zijn menu.

Wij serveren u graag dit menu per tafel met het door u gewenste aantal gerechten.

Eet u liever a la carte, dan kunt u allen uw eigen gerechten uitkiezen op de rechter pagina.

Heeft een vegetarisch menu uw voorkeur, geef dit dan s.v.p. aan bij het plaatsen van uw bestelling.

Airborne menu

Haring

Structuren van rode biet / crème fraîche / tuinbonen / doperwten / haring / haring eitjes / aceto balsamico

Bouillabaisse

Franse vissoep / zeebaars / kokkels / scheermes / rouille / saffraan / aardappel / venkel

Maïskip

Rouleau / risotto / garam masala / rucola / Parmezaanse kaas

Kalf

Rosé gebraden / wang / asperges / doperwten / wortel / bordelaise jus

Kazen

Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop

Framboos

Frambozen mousse / witte chocolade / lavendelhoning / frambozen / yoghurt ijs

3 gerechten € 35,00	Haring / kalf / framboos
4 gerechten € 43,50	Haring / bouillabaisse / kalf / framboos
5 gerechten € 51,50	Haring / bouillabaisse / maïskip / kalf / framboos
6 gerechten € 59,50	Haring / bouillabaisse / maïskip / kalf / kaas / framboos

Indien u een andere indeling van de gerechten wenst dan berekenen wij hier een toeslag van € 3,50 voor.

WIJN

Een glas bijpassende wijn kost € 6,- per glas, indien u een half glas bijpassend wenst kost dit € 3,50 per glas.

Kiest u liever een fles wijn van de wijnkaart, dan is dit uiteraard ook mogelijk. Onze sommelier heeft een uitgebreide en gevarieerde wijnkaart voor u samengesteld met een grote verscheidenheid van herkomst, druivenrassen en stijlen.

Voor tafelwater betaalt u bij ons een bedrag van € 2,00 per persoon.

Wij gebruiken hiervoor ons eigen tapsysteem, voor zowel plat als bruisend water.

Voorgerechten

Carpaccio

Rund/ truffel / raz el hanout mayonaise / Parmezaanse kaas / pijnboompitten / rucola € 11,85
(Supplement eendenleverkrullen € 4,50)

Steak tartaar

Eidooier / bieslook mayonaise / vinaigrette / groene kruiden / rode ui / meloeskes / mosterd € 15,50

Haring

Haring / structuren rode biet / crème fraîche / tuinbonen / doperwten / haringeitjes/ aceto balsamico € 15,50

Zwezerik

Zwarte knoflook / Pomme Paulo / bloemkool / mosterdboter / zeekraal € 19,95

Hollandse garnalen

Salade Hollandse garnalen / avocado / kroketje / cocktailsaus / bloemkool / venkel / chorizo € 16,95

Tussengerechten

Bouillabaisse

Franse vissoep / zeebaars / kokkels / gamba / scheermes / rouille / saffraan € 13,50

Maïskip

Rouleau maïskip / risotto / Garam masala / rucola / Parmezaanse kaas € 13,50

Hoofdgerechten

Gepocheerd ei (vegetarisch)

Gepocheerd ei / gegrilde witlof / paddenstoelen / asperges / seizoens groenten / Hollandaise € 22,50

Slibtong

Gebakken / asperges / zeekraal / pomme paulo / Hollandaise / dille € 23,50

Eend

Rosé gebraden / hoisin / gebakken asperges / bereidingen van wortel / polenta / eigen jus € 24,50

Langoustine

Langoustine / Iberico nek / kataifi deeg / doperwten / King boleet / tomaten vinaigrette € 28,50

Ossenhaas

Rosé gebraden / asperges / artisjokken / ravioli / paddenstoelen / bordelaise jus € 27,50
(supplement gebakken eendenlever € 5,95)

Desserts

Framboos

Frambozen mousse / witte chocolade / lavendelhoning / frambozen / yoghurt ijs € 10,50

Chocolade taartje (warm)

Chocoladetaartje / aardbeien / Romanoff / tuile / rozenblaadjes / citroenijs € 10,50

Dame Blanche "Hartenstein"

Vanille mousse / ijs / slagroom truffel / structuren van chocolade € 10,50

Kazen

Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop € 12,85