

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 keuze menu

Tonijn

Tonijn tartaar / gebrand / Ponzu schuim / wasabi / avocado / ceviche vinaigrette / komkommer

Of

Kwartel

Rilette / hoisin / kwartelei / boutje / borstfilet / appel / bieten / aceto balsamico

Shortrib

Short rib / Doesburgse mosterdsoep / chorizo / tomaat / schuim groene kruiden

Zeebaars

Op de huid gebakken / pompoen / beignets / Hollandaise / ahorn / groene asperges / sesam

Of

Varkenshaas

Varkenshaas / bitterbal van procureur / rouleau van duxelles, varken en Italiaanse ham / couscous / pompoen

Kazen (supplement € 3,50)

Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop

Of

Mokka

Cake / mokka mousse / meringue / kletskep / hazelnoten ijs / hangop / koffiesiroop

3 gerechten € 35,00 Tonijn of kwartel / zeebaars of varkenshaas / kaas of mokka

4 gerechten € 43,50 Tonijn of kwartel / short rib / zeebaars of varkenshaas / kaas of mokka

5 gangen verrassingsmenu € 51,50

6 gangen verrassingsmenu € 59,50

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

<u>Carpaccio</u> Rund / truffel / truffel mayonaise / Parmezaanse kaas / pijnboompitten / rucola (Supplement eendenleverkrullen € 4,50)	€ 11,95
<u>Kwartel</u> Rilette / hoisin / kwartelei / boutje / borstfilet / appel / bieten / aceto balsamico	€ 15,50
<u>Tonijn</u> Tonijn tartaar / gebrand / Ponzu schuim / wasabi / avocado / ceviche vinaigrette / komkommer	€ 15,50
<u>Zwezerik</u> Pomme Paulo / knolselderij / zwarte knoflook / beurre noisette / olijven / kappertjes	€ 17,50
<u>Gamba / krab</u> Gamba's / krabsalade / krabmayonaise / sereh / laos / kokos / crostini / gelei	€ 16,50

Tussengerechten

<u>Ravioli</u> Ravioli van Hollandse garnalen / schuim van schaaldieren / bosui / bloemkool	€ 12,50
<u>Short rib</u> Short rib / Doesburgse mosterdsoep / chorizo / tomaat / schuim groene kruiden	€ 12,50

Hoofdgerechten

<u>Gepocheerd ei (vegetarisch)</u> Gepocheerd ei / witlof / paddenstoelen / asperges / bieten / seizoensgroenten	€ 22,50
<u>Zeebaars</u> Op de huid gebakken / pompoen / beignets / Hollandaise / ahorn / groene asperges / sesam	€ 23,50
<u>Lam</u> Rosé gebraden / aubergines / geitenkaas / stoof / polenta / tomaat / lams jus	€ 24,50
<u>Coquille</u> Gegrild / zuring / bospeen / doperwtten / snijbiet / opperdoezer / olijven / hazelnoten	€ 27,50
<u>Ossenhaas</u> Rosé gebraden / rode biet / uien / aardappel / chioggia biet / bordelaise jus (supplement gebakken eendenlever € 5,95)	€ 27,50

Desserts

<u>Mokka</u> Cake / mokka mousse / meringue / kletskep / hazelnoten ijs / hangop / koffiesiroop	€ 10,50
<u>Banaan</u> Banaan / eclairs / citrus / pinda / chocolade / kletskep	€ 10,50
<u>Panna cotta</u> Mango tartaar / mango schuim / panna cotta / gestampte passievrucht / passievrucht ijs	€ 10,50
<u>Kazen</u> Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop	€ 12,50