

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 uw gerechten uitkiezen op de rechterzijde.

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

En vraag voor de kinderen de speciale kaart.

Airborne keuze menu

Tonijn

Rauwe tonijn / wasabi Furikake / sushi rijst / soja / komkommer / krokant / marshmallow
of

Pastrami

Rund / knolselderij / salsa van tomaat / gerookte mayonaise / walnoten / aardappel / blauwe bessen

Gazpacho

Gazpacho / Hollandse garnalen / ravioli / venkel / doperwtentpuree

Zeewolf

Gebakken / couscous / paprika puree / zee kraal / olijven poeder / saus met saffraan
of

USA steak

Rosé gebraden / gebakken uien crème / melouskes / bospeen / gepofte krieltjes / bordelaise jus

Kazen (supplement € 3,50)

Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop
of

Kersen

Mousse van kersen / hangop / krokante chocolade / marshmallow kalamansi / ijs van pure chocolade

3 gerechten € 35,50 Tonijn of pastrami / zeewolf of USA steak / kazen of kersen

4 gerechten € 44,00 Tonijn of pastrami / gazpacho / zeewolf of USA steak / kazen of kersen

5 gangen verrassingsmenu € 52,00

6 gangen verrassingsmenu € 60,00

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 rekenen wij € 2,00 per persoon.

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

Voorgerechten

Carpaccio

Rund / truffelmayonaise / Parmezaanse kaas / pijnboompitten / rucola € 11,95
(Supplement eendenleverkrullen € 4,50)

Pastrami

Rund / knolselderij / salsa van tomaat / gerookte mayonaise / walnoten / aardappel / blauwe bessen € 15,50

Tonijn

Rauwe tonijn / wasabi Furikake / sushi rijst / soja / komkommer / krokant / marshmallow € 15,50

Zwezerik

Geglanceerd / aardappelsalade / doperwten / structuren van wortel / mosterdpoeder € 17,50

Gamba / krab

Gamba's / krabsalade / krabmayonaise / crostini / dragon / sereh / laos / kokos € 16,50

Tussengerechten

Gazpacho

Gazpacho / Hollandse garnalen / ravioli / venkel / doperwtenpuree € 12,50

Risotto

Truffel / gepocheerd ei / gebakken tomaat / rucola / Parmezaanse kaas / rucola olie € 13,50
(ook als hoofdgerecht te bestellen, supplement €7,00)

Hoofdgerechten

Gepocheerd ei (vegetarisch)

Gepocheerd ei / Hollandaisesaus / spinazie / groene asperges / paddenstoelen / seizoensgroenten € 22,50

Zeewolf

Gebakken / couscous / paprika crème / zeekraal / olijven poeder / saus met saffraan € 23,50

Kwartel

Borstfilet / gekonfijt boutje / barbecue / paprika / uienpuree / aardappels / courgette / eigen jus € 24,50

Coquille

Coquille / Opperdoezer ronde / groene asperges / bloemkool / beurre noisette / hazelnoot / truffel € 26,50

Ossenhaas

Rosé gebraden / gebakken uiencrème / melouskes / bospeen / gepofte krieltjes / bordelaise jus € 27,50
(supplement gebakken eendenlever € 5,95)

Desserts

Framboos

Parfait van framboos / verveine / pistache / kletskep / ijs van citroen € 10,50

Magnum "Dame Blanche"

Magnum van vanille en pure chocolade / zeezout / limoen / chocolade schuim / vanille ijs € 10,50

Kersen

Mousse van kersen / hangop / krokante chocolade / marshmallow kalamansi / ijs van pure chocolade € 10,50

Kazen

Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop € 12,50