

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

Makreel

Makreel tartaar / wortelsaus / meloeskes / cevenne ui / crostini / bieslookolie
of

Wildzwijnpaté

Wildzwijnpaté / wildzwijn coppa / rode biet / galia meloen / structuren van komkommer / wild vinaigrette

Linzensoep

Linzensoep / wild rookworst / knolselderij / schuim van spek

Zeebaars

Gebakken / structuren van schorseneren / beignets / shiitake / tomaat / zwarte olijven
of

Hert

Hertenbiefstuk / zuurkool / fondant / spruiten / appel / pompoen / eigen jus / specerijen

Kazen (supplement € 3,50)

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

Kastanje

Kastanje / peer / brandy snaps / speculoos / baileys ijs / epice poire

3 gerechten € 35,50 Makreel of wildzwijnpaté / zeebaars of hert / kazen of kastanje
4 gerechten € 44,00 Makreel of wildzwijnpaté / linzensoep / zeebaars of hert / kazen of kastanje
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

Runderpastrami / zwezerik / kalfstong / knolselderij salade / cèpes vinaigrette / rode biet € 17,50

Makreel

Makreel tartaar / wortelsaus / meloeskes / cevenne ui / crostini / bieslookolie € 15,50

Wildzwijn pate

Wildzwijn pate / wildzwijn coppa / rode biet / galia meloen / structuren van komkommer / wild vinaigrette € 15,50

Hollandse garnalen

Hollandse garnalen / venkel / structuren van avocado / gembermayonaise / chorizo € 16,50

Tussengerechten

Linzensoep

Linzensoep / wildrookworst / knolselderij / schuim van spek € 12,50

Wildzwijn wang

Wildzwijn wang / gnocchi / truffel / rucola / schorseneren chips € 14,50

Hoofdgerechten

Risotto

Risotto / gepocheerd ei / hollandaise saus / truffel / Parmezaanse kaas / rucola olie € 22,50

Zeebaars

Gebakken / structuren van schorseneren / beignets / shiitake / tomaat / zwarte olijven € 23,50

Hert

Hertenbiefstuk / zuurkool / fondant / spruiten / appel / pompoen / eigen jus / specerijen € 24,50

Coquille

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

Ossenhaas

Rosé gebraden / barbecue / truffelaardappel / spruiten / waterkers / rode paprika / bordelaise jus € 27,50
(supplement gebakken eendenlever € 5,95)

Desserts

Kastanje

Kastanje / peer / brandy snaps / speculoos / baileys ijs / epice poire € 10,50

Marquise

Chocolade paté / mandarijn / yuzu / mango / crumble / pistache 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