

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. Voor kinderen hebben wij een speciale kaart.

Airborne keuze menu

Tonijn

Als carpaccio / wakame mayonaise / sesamzaad / komkommer / inktvisinkt / kroepoek / tomatenmousse of

Kalf

Kalfstartaar / gepocheerd kwartelei / artisjokken / gedroogde tomaat / geitenkaascrème / gepofte rijst

Aspergesoep

Aspergesoep / doperwtten / gamba / tomaat / chorizo kaantjes

Zeebaars

Gegrilde zeebaars / asperges / beignets van cèpes / beurre noisette / vadouvan / lamsoren of

Lam

Rosé gebraden / asperges / aubergines / caponata / polenta / peterselie / eigen jus

Kazen (supplement € 4,50)

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

Rabarber

Rabarbermousse / witte chocolade / rabarber / schuim / brandy snaps / yoghurtijs

3 gangen € 38,50

Tonijn of kalf / zeebaars of lam / kazen of rabarber

4 gangen € 45,00

Tonijn of kalf / aspergesoep / zeebaars of lam / kazen of rabarber

5 gangen € 55,00

Verrassingsmenu

6 gangen € 65,00

Verrassingsmenu

WIJN

Wijn arrangement:

3 gangen € 19,00

4 gangen € 25,00

5 gangen € 31,00

6 gangen € 37,00

Per glas € 7,00

Wijnkaart:

Kiest u liever een fles wijn?

Wij hebben 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 € 12,50
(Supplement eendenleverkrullen € 4,50)

Kalf

Kalfstartaar / gepocheerd kwartelei / artisjokken / gedroogde tomaat / geitenkaascrème / gepofte rijst € 15,50

Tonijn

Als carpaccio / wakame mayonaise / sesamzaad / komkommer / inktvisinkt / kroepoek / tomatenmousse € 15,50

Zwezerik

Geglanceerde zwezerik / gegrilde asperges / artisjokkenpuree / zeekraal € 18,50

Hollandse garnalen

Rouleaux / pompoen flan / venkel / Hollandse garnalen / ahorn schuim € 16,50

Tussengerechten

Aspergesoep

Aspergesoep / doperwten / gamba / gedroogde tomaat / chorizo kaantjes € 12,50

Ossenstaart

Ossenstaart / oortjespasta / eidooier / sambai azijn / haricoverts € 14,50

Hoofdgerechten

Risotto

Rode bieten risotto / groene appel / krenten / lamsoren / gepocheerd ei / zuring / blauwe kaas schuim € 22,50

Zeebaars

Gegrilde zeebaars / asperges / beignets van cèpes / beurre noisette / vadouvan / lamsoren € 24,50

Lam

Rosé gebraden / asperges / aubergines / caponata / polenta / peterselie / eigen jus € 27,50

Coquille

Coquille / buikspek / kaas krokant / doperwten / zeekraal / saffraan aardappel / ponzu € 27,50

Ossenhaas

Rosé gebraden / asperges / rode biet / Opperdoezer / bordelaise jus € 30,00
(supplement gebakken eendenlever € 5,95)

Desserts

Cannoli

Cannoli / ricotta / advocaat van limoncello / pistache / crumble / frambozenijs € 10,50

Marquise

Chocolade paté / toffeesaus / popcorn / gekarameliseerde appel / appelijs € 10,50

Rabarber

Rabarber mousse / witte chocolade / rabarber / schuim / brandy snaps / yoghurtijs € 10,50

Kazen

Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop € 14,50