

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

Makreel

Tartaar / tijgermelk / paprika crème / komkommer structuren / bieslook vinaigrette / marshmallow of

Varkenshaas rouleaux

Varkenshaas rouleaux / paddenstoelen duxelles / tuinbonen / doperwtten / truffel / tomaat / morielle vinaigrette / geitenkaas

Bouillabaisse

Franse vissoep / kokkels / scheermes / gegrilde gamba / rouille / saffraan aardappel / venkel

Schol

Gebakken / paprika beurre blanc / asperges / artisjokken / antiboise / ansjovis of

Kogelbiefstuk

Rosé gebraden / bieten / rösti / tuinbonen / doperwtten / zeekraal / Bordelaise jus

Kazen (supplement € 4,50)

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

Citroenflan

Bladerdeeg / lemon curd / schuim / frambozen / verveine / citroenijs

3 gangen € 38,50	Makreel of varkenshaas / schol of kogelbiefstuk/ kazen of citroenflan
4 gangen € 45,00	Makreel of varkenshaas / bouillabaisse / schol of kogelbiefstuk / kazen of citroenflan
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 € 2,50 per persoon.

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

Voorgerechten

<u>Carpaccio</u>	€13,50
Rund / truffelmayonaise / Parmezaanse kaas / pittenmix / rucola / croutons (Supplement eendenlever krullen €5,50)	
<u>Varkenshaas rouleaux</u>	€ 15,75
Varkenshaas rouleaux / paddestoelen duxelles / tuinbonen / doperwtten / truffel / tomaat / morielle / vinaigrette / geitenkaas	
<u>Makreel</u>	€ 15,75
Tartaar / tijgermelk / paprika crème / structuren komkommer / bieslook vinaigrette / marshmallow	
<u>Zwezerik</u>	€ 19,75
Geglacée zwezerik / gegrilde asperges / artisjokkenpuree / zeekraal	
<u>Hollandse garnalen</u>	€ 16,75
Rouleaux / pompoenflan / venkel / Hollandse garnalen / ahorn schuim	

Tussengerechten

<u>Bouillabaisse</u>	€ 13,50
Franse vissoep / kokkels / scheermes / gegrilde gamba / rouille / saffraan aardappel / venkel	
<u>Ravioli short rib</u>	€ 14,50
Ravioli short rib / macadamia / venkel / thai soy vinaigrette / Hollandaise	

Hoofdgerechten

<u>Knolselderij</u>	€ 22,50
Knolselderij taart / gepekeld eidoer / ui / kaas krokant / asperges / olijven / Hollandaise	
<u>Schol</u>	€ 25,50
Gebakken / paprika beurre blanc / asperges / artisjokken / antiboise / ansjovis	
<u>Lam</u>	€ 28,50
Rosé gebraden / asperges / aubergines / caponata / polenta / peterselie / eigen jus	
<u>Coquille</u>	€ 27,50
Coquille / buikspek / bloemkool / doperwtten / tuinbonen / paprika / zeekraal	
<u>Ossenhaas</u>	€ 30,00
Rosé gebraden / bieten / rösti / tuinbonen / doperwtten / zeekraal / Bordelaise jus (supplement gebakken eendenlever € 6,50)	

Desserts

<u>Citroenflan</u>	€ 10,75
Bladerdeeg / lemon curd / schuim / frambozen / verveine / citroenijs	
<u>Dame Blanche "Klein Hartenstein"</u>	€ 10,75
Vanille mousse / chocolade truffels / witte chocolade crème / chocolade schotsen / vanille ijs	
<u>Aardbeien</u>	€ 10,75
Aardbeien mousse / basilicum cake / yoghurtijs / citroen hangop / aardbeien / tuille	
<u>Kazen</u>	€ 14,75
Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop	