

## 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

#### Wild rouleaux

Wildzwijn coppa / wildzwijn pate / cranberry / brioche / knolselderij / pistache  
of

#### Zalm

Gemarineerde zalm / rode biet / marshmallow / koolrabi / komkommer sesam schuim

#### Waterzooi

Gentse waterzooi / langzaam gegaarde kip / focaccia / wortel / courgette / selderij

#### Dorade

Gebakken / pompoen taart / pompoen puree / asperges / saus van knoflook en amandel  
of

#### Hert

Hertenbiefstuk / fondant aardappel / spruiten / zuurkool / bitterbal van hert / eigen jus

#### Kazen (supplement € 4,50)

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

#### Speculoos

Speculoos cremeux / kastanje schuim / karamel ijs / epice poire / appel

3 gangen € 38,50	Zalm of wild rouleaux / dorade of hert / kazen of speculoos
4 gangen € 45,00	Zalm of wild rouleaux / waterzooi / dorade of hert / kazen of speculoos
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

<b><u>Carpaccio</u></b>	€13,50
Rund / truffelmayonaise / Parmezaanse kaas / pittenmix / rucola / croutons (Supplement eendenlever krullen €5,50)	
<b><u>Wild rouleaux</u></b>	€ 15,75
Wildzwijn coppa / wildzwijn paté / cranberry / brioche / knolselderij / pistache	
<b><u>Zalm</u></b>	€ 15,75
Gemarineerde zalm / rode biet / marshmallow / koolrabi / komkommer sesam schuim	
<b><u>Zwezerik</u></b>	€ 19,75
Geglacéeerde zwezerik / doperwtten / courgette / asperges / zee kraal / dragonmayonaise	
<b><u>Coquille</u></b>	€ 19,75
Gebakken coquille / buikspek / ceviche vinaigrette / limoen / komkommer	

## Tussengerechten

<b><u>Waterzooi</u></b>	€ 13,50
Gentse waterzooi / langzaam gegaarde kip / focaccia / wortel / courgette / selderij	
<b><u>Wildzwijn wang</u></b>	€ 14,50
Geglacéeerde zwijn wang / polenta / paddenstoelen / 5 spices jus	

## Hoofdgerechten

<b><u>Lasagne (vegetarisch)</u></b>	€ 22,50
Lasagne / geitenkaas / tomaat / pesto / spinazie / geitenkaas schuim / olijven / pittenmix	
<b><u>Dorade</u></b>	€ 25,50
Gebakken / pompoen taart / pompoen puree / groene asperges / saus van knoflook en amandel	
<b><u>Hert</u></b>	€ 28,50
Hertenbiefstuk / fondant aardappel / spruiten / zuurkool / bitterbal van hert / eigen jus	
<b><u>Tijger garnalen</u></b>	€ 27,50
Gebakken in kataifi deeg / schorseneren / Hollandaise / bloemkool / paprika / zee kraal	
<b><u>Ossenhaas</u></b>	€ 30,00
Rosé gebraden / aardappel puree / truffel / kaas krokant / rucola / asperges / bordelaise jus (supplement gebakken eendenlever €6,50)	

## Desserts

<b><u>Speculoos</u></b>	€ 10,75
Speculoos cremeux / kastanje schuim / karamel ijs / epice poire / appel	
<b><u>Marquise</u></b>	€ 10,75
Paté van pure chocolade / citrus merengue / limoen / lychee / meloen / kokos ijs	
<b><u>Tarte tartin peer</u></b>	€ 10,75
Tarte tartin van peer / frangipane / hangop / yoghurt ijs	
<b><u>Kazen</u></b>	€ 14,75
Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop	