

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

Kalf

Kalfsprocureur / artisjokken / kappertjes / geitenkaas / olijvencake / basilicum / antiboise of

Tonijn

Tonijn / tonijncrème / sushirijst / avocado / nori / komkommer / zeewiermayonaise

Aardappelsoep

Rosevalaardappel / paling / bieslookroom / prei / aardappelkaantjes

Zeebaars

Gegrild / groene asperges / snijbonen / Opperdoezer / gele biet / Hollandaise / dragon of

Lam

Lamsfilet / rosé gebraden / lamsstoof / aubergines / 5 spices / beignets / kikkererwten / paprika / eigen jus

Kazen (supplement € 4,50)

Europese kazen / notenbrood / appel-dadelam / appelstroop of

Cheesecake

Passievrucht cheesecake / specerijen kletskep / kokosschuim / mascarpone / passievrucht ijs

3 gangen € 38,50	Kalf of tonijn / zeebaars of lam / kazen of cheesecake
4 gangen € 45,00	Kalf of tonijn / aardappelsoep / zeebaars of lam / kazen of cheesecake
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

- Carpaccio** €13,50
Rund / truffelmayonaise / Parmezaanse kaas / pittenmix / rucola / croutons
(Supplement eendenlever krullen €5,50)
- Kalf** € 15,75
Kalf procureur / artisjokken / kappertje / geitenkaas / olijvencake / basilicum / antiboise
- Tonijn** € 15,75
Tonijn / tonijncrème / sushirijst / avocado / nori / komkommer / zeewiermayonaise
- Zwezerik** € 19,75
Geglanceerde zwezerik / knolselderij salade / olijven / groenekool / raz el hanout mayonaise
- Tijger garnalen** € 19,75
Tijger garnalen / inktvis / pompoentaart / vadouvan vinaigrette / venkel / kerrie / komkommer

Tussengerechten

- Aardappelsoep** € 13,50
Roseval aardappel / paling / bieslookroom / prei / aardappel kaantjes
- Kalfslever** € 15,50
Kalfslever / rode biet / buikspek / Opperdoezer / melouskes / port

Hoofdgerechten

- Risotto (vegetarisch)** € 22,50
Rode bieten risotto / krenten / Granny smith / gepocheerd ei / rucola / Parmezaanse kaas
- Zeebaars** € 25,50
Gegrild / groene asperges / snijbonen / Opperdoezer / gele biet / Hollandaise / dragon
- Lam** € 28,50
Lamsfilet / rosé gebraden / lamsstoof / aubergines / 5 spices
beignets / kikkererwten / paprika / eigen jus
- Coquille / langoustine** € 28,50
Coquille / langoustine / maispuree / polenta / saffraan schuim / maisflan / reductie
- Ossenhaas** € 30,00
Rosé gebraden / rode bieten puree / truffelaardappel / sugar snaps / bordelaise jus
(supplement gebakken eendenlever €6,50)

Desserts

- Cheescake** € 10,75
Passievrucht cheesecake / specerijen kletskep / kokosschuim / mascarpone / passievrucht ijs
- Mille-feuille** € 10,75
Mille-feuille van chocolade en boeren jongens / blauwe bessen / crumble / yoghurt ijs
- Crème Brûlée** € 10,75
Vanille crème brûlée / sinaasappelcake / schuim van mint / bloedsinaasappel ijs
- Kazen** € 14,75
Europese kazen / notenbrood / appel-dadeljam / appelstroop