

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

Makreel tartaar / bleekselderij / komkommer / limoen mayonaise / avocado / radijs
of

Lamsrouleaux

Lamsham / lamsstouf / saucijsje / kappertjes / waterkers / doperwten puree / groene kruiden

Aspergesoep

Aspergesoep / krabsalade / crostini / dillemayonaise

Kabeljauw

Gebakken / asperges / wortel / lamsoren / Opperdoezer / wakame beurre blanc
of

Sukade

Kalfssukade / asperges / rode bieten / gegrilde aardappel / shiitake / bordelaise jus

Kazen (supplement € 4,50)

Europese kazen / notenbrood / appel-dadeljam / appelstroop
of

Rabarber

Rabarber mousse / witte chocolade / rabarber / schuim / brandy snaps / yoghurt ijs

3 gangen € 38,50	Makreel of lamsrouleaux / kabeljauw of sukade / kazen of rabarber
4 gangen € 45,00	Makreel of lamsrouleaux / aspergesoep / kabeljauw of sukade / 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 € 2,50 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>Lamsrouleaux</u>	€ 15,75
Lamsham / lamsstoof / saucijsje / kappertjes / waterkers / doperwten puree / groene kruiden	
<u>Makreel</u>	€ 15,75
Makreeltartaar / bleekselderij / komkommer / limoenmayonaise / avocado / radijs	
<u>Zwezerik</u>	€ 19,75
Geglanceerde zwezerik / asperges / Opperdoezer / appel / zeekraal / Hollandaise	
<u>Tijgergarnalen</u>	€ 19,75
Tijgergarnalen / inktvis / pompoentaart / vadouvan vinaigrette / venkel / kerrie / komkommer	

Tussengerechten

<u>Aspergesoep</u>	€ 13,50
Aspergesoep / krabsalade / crostini / dillemayonaise	
<u>Kalfslever</u>	€ 15,50
Kalfslever / rode biet / buikspek / Opperdoezer / melouskes / port	

Hoofdgerechten

<u>Gepocheerd ei (vegetarisch)</u>	€ 22,50
Witte asperges / gepocheerd ei / zeekraal / lamsoren / shiitake / gegrilde aardappel / Hollandaise	
<u>Kabeljauw</u>	€ 25,50
Gebakken / asperges / wortel / lamsoren / Opperdoes / wakame beurre blanc	
<u>Lam</u>	€ 28,50
Lamsfilet / rosé gebraden / asperges / aubergines / 5 spices / beignets kikkererwten / paprika / eigen jus	
<u>Coquille</u>	€ 28,50
Coquille / buikspek / asperges / artisjokken / kaaskrokant / bulgur / beurre noisette	
<u>Ossenhaas</u>	€ 30,00
Rosé gebraden / rode bieten puree / asperges / aardappel / shiitake / bordelaise jus (supplement gebakken eendenlever €6,50)	

Desserts

<u>Rabarber</u>	€ 10,75
Rabarber mousse / witte chocolade / rabarber / schuim / brandy snaps / yoghurt ijs	
<u>Cheesecake</u>	€ 10,75
Cheesecake passievrucht / specerijen kletskep / mascarpone / kokosschuim / passievrucht ijs	
<u>Gateau chaud</u>	€ 11,25
Warme chocoladetaart / sinaasappel / sabayon / gezouten karamel ijs	
<u>Kazen</u>	€ 14,75
Europese kazen / notenbrood / appel-dadeljam / appelstroop	