

Van harte ‘Welkom’ in Restaurant De Heeren van Harinxma.

Het voorjaar van 2018 brengt ons weer mooie producten;
“vergeten groenten”, mooie rijpe truffels en straks weer de eerste
Primeurgroenten

Mijn stijl zal overwegend klassiek zijn met hier en daar een modern
‘uitstapje’.

De meeste inspiratie voor nieuwe gerechten haal ik uit de natuur.
In het voorjaar, zomer en najaar komen veel groenten en kruiden uit
onze eigen tuin en anders halen we deze bij onze trouwe leveranciers
uit de nabije omgeving.

Laat u verrassen en geniet!

Met vriendelijke groet,
Arjan Bisschop





ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Heerenmenu

‘Makreel in ’t zuur’ met gefermenteerde knoflook, gebakken avocado,
zachte geitenkaas en koude bouillon van komkommer en dashi

*

Marmer van eendenlever en boerenkip met salade van meiraap,
jonge bietjes, rabarberjus en rode wijnazijn

*

In citroenolie gegaarde beekforel met pijpmacaroni en oude Goudse,
lavas, rivierkreeftjes en bouillon van geroosterde tomaat

*

Jonge tong met Sallandse asperges, morieljes in kalfsjus,
zuring en ‘sauce Meunière’

*

Anjouduif met spitskool, puree van gerookte amandel,
ingemaakte blauwe bessen en eigen jus met komijn en gezouten yoghurt

of

Lende van Japans Wagyu ‘Gunma A5 °10’
(€ 30,- supplement)

*

‘Pavlova’

Roos met zwarte peper, frambozen met amandelhangop en sorbet van framboos

6 gangen € 85,00

Dit menu is alleen per tafel te bestellen.





ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Heerenmenu (vegetarisch)

Gebakken avocado met gefermenteerde knoflook, zachte geitenkaas,
mierikswortel en koude bouillon van komkommer

*

Salade van gebarbecuede prei, artisjok,
en 'bonbons' van amandel en gerookte paprika

*

Taartje van gepofte ui, ingemaakte rode ui,
zomerbietjes en zwarte truffel

*

Gnocchi van aardappel, oude schapenkaas
en daslook met Sallandse asperges en schuimige gebrande boter

*

Tartaar van aardbeien en ijzerkruid, 'rijstepap' met gember
en roomijs van rode wijn

Uit bovenstaande gerechten kunt u zelf een menu samenstellen

3 gangen € 42,50

4 gangen € 52,50

5 gangen € 62,50



* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!

Voorgerechten

Rauw gemarineerde tonijn met ingelegde koolrabi, crème van zeewier, sesamhangop en dressing van Ponzu	€ 27
Brandade van aardappel en kabeljauw met gerookte kabeljauw, venkel, zacht gegaarde varkenskoontjes, Savora mosterd en maggiplant	€ 26
Salade van artisjok en jonge prei van de BBQ, dun gesneden schouderhaas van het rund en 'salsa Romesco'	€ 25
Marmer van eendenlever en boerenkip met kleine salade van meiraap, jonge bietjes, rabarberjus en rode wijnazijn	€ 27
'Makreel in 't zuur' met gefermenteerde knoflook, gebakken avocado, zachte geitenkaas en koude bouillon van komkommer en dashi	€ 25
Schuimige soep van grijze garnaaltjes met 'Big Mac' van garnalen, tomaat en oude Cheddar	€ 19



* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!

Vis, schaal- en schelpdieren

‘Voorjaarshutspot’

€ 30 / 40

Canadese kreeft met nieuwe aardappel, verse zilveruitjes,
ingemaakte oerwortel en schuimige saus van wortel en korianderzaad

In citroenolie gegaarde beekforel met gratin van pijpmacaroni en oude Goudse, € 27 / 37
lavas, rivierkreeftjes en bouillon van geroosterde tomaten

In paddenstoelenmeel gebakken zeeduivel met prei van de BBQ,
waterkers, schapenyoghurt en saus van aardappel en ansjovis

€ 29 / 39

Jonge tong met Sallandse asperges, morieljes in kalfsjus,
zuring en ‘sauce meunière’

€ 27 / 37



Gevogelte en vleesgerechten

Japans Wagyu `Gunma A5 °10` 3 bereidingen van Wagyu runderlende	€ 85
Hollandse lamsrug en gestoofde lamsschenkel met gnocchi van daslook, Pecorino, Sallandse asperges en eigen jus met gekaramelliseerde knoflook	€ 41
Anjouduif met jonge spitskool, puree van gerookte amandel, ingemaakte blauwe bessen en eigen jus met komijn en gezouten yoghurt	€ 39
Krokant gebakken kalfszwezerik, aubergine gelakt met miso, jonge paksoi, kruim van pinda en kalfsjus met limoenblad	€ 39
Gebraden 'dry-aged' rundersukade met crème van champignons, verschillende bereidingen van ui en eigen jus met Madeira	€ 37



Nagerechten

€ 17

Assortiment internationale en regionale kazen van onze wagen
met huisgemaakt bananenbrood en bijpassende garnituren (supplement € 7,-)

Gekaramelliseerde witte chocolade met pistache,
bergamot, jus van verse doperwten en sorbet van avocado

Crèmeux van pure chocolade met Madeira,
karamel, sinaasappel en sorbet van gebrande banaan en nootmuskaat

Tartaar van aardbeien en ijzerkruid,
‘rijstepap’ met gember en ijs van rode wijn en boerenboter

‘Pavlova’ van roos met zwarte peper,
frambozen met amandelhangop en sorbet van framboos



* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!