

Van harte ‘Wolkom‘ in Restaurant De Heeren van Harinxma.

Het najaar van 2018 brengt ons weer mooie producten;
“vergeten groenten”, mooie rijpe truffels en eekhoorntjesbrood

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’ verse makreel met gerookte eendenlever,
zachte zuurkool, vadouvan en jus van gefermenteerde ossenstaart

*

Tartaar van gemarineerd runderstaartstuk,
roodlof, ‘drop’ van rode biet en Bleu de Wolvega

*

Zacht gegaarde schelvis met Sneekermeerpaling,
romige parelgort, waterkers en Hollandaise met citrus

*

Geschroeide langoustines met crème van bloemkool,
kokos, krokant spek, cashewnoot en jus van langoustine en vers limoenblad

*

Gebraden hertenkalfsrug met gekaramelliseerde broodpudding met spek,
rode Fryslander, gepofte koolraap en eigen jus met gedroogde kersen

*

Bonbon van vanille en kastanje met Oloroso sherry,
‘lemon curd’ met laurier en sorbet van clementines

6 gangen € 85,00

Dit menu is alleen per tafel te bestellen.





ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Heerenmenu (vegetarisch)

Buffelmozzarella uit Grootegast met gepekeld rode biet, gemarineerde blauwe druiven
en crème van amandel en jonge knoflook

*

‘Paddo Pangang’
koningsboleet met gember, sesam en soja, ‘atjar’ van wortel en jus van zoete wortel en korianderzaad

*

Taartje van gepofte ui en Gruyère
met gezouten yoghurt, dadel en pastinaak

*

Ravioli's van oude Pecorino
met pompoen, schorseneren van de BBQ, salie en gebrande boter

*

Bonbon van vanille en kastanje met Oloroso sherry,
‘lemon curd’ met laurier en sorbet van clementines

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

Krachtige bouillon van wilde eend met gerookte eend, kleine ravioli van Pecorino, bleekselderij en koningsboleet	€ 19
'Makreel in 't zuur' verse makreel met gerookte eendenlever, zachte zuurkool, vadouvan en jus van gefermenteerde ossenstaart	€ 26
Tartaar van gemarineerd Black Angus runderstaartstuk, met koffie, roodlof, 'drop' van rode biet en Bleu de Wolvega	€ 25
'Brandade' van knolselderij, gegrilde Sint Jakobsmossel, zoetzure pompoen en vinaigrette van hazelnoot en sherry	€ 27
Gemarineerde zalmforel met mierikswortel en dille, ingelegde koolrabi, boekweitpannenkoeken en haringkuit	€ 25
Marmer van eendenlever en gekonfijjt wild zwijn met kweeper, geroosterde hazelnootbrioche en zwarte linzen met oude Balsamico	€ 28



* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!

Vis, schaal- en schelpdieren

Geschroeide langoustines met crème van bloemkool en kokos, € 32 / 42
krokant van varkenshuid, cashewnoot en jus van langoustine en vers limoenblad

Zacht gegaarde schelvis met Sneekermeerpaling, romige parelgort, € 29 / 39
waterkers en Hollandaise met citrusfruit

Geroosterde tarbot met schorseneren van de BBQ, gekonfijte kippenoesters € 33 / 43
en lichte jus van gevogelte, olijfolie en citroentijm



Gevogelte en vleesgerechten

Hollandse hazenrug met bloedworst, gekaramelliseerde broodpudding met spek en rode Fryslander, koolraap met vanille, en eigen jus met gedroogde kersen	€ 40
Gebraden wilde eend met pastinaak, het krokante pootje met dadels, sinaasappel en eigen jus met Marsala	€ 40
Op lage temperatuur gegaarde kalfssukade met krokante kalfszwezerik, gegrilde herfstgroenten, gnocchi van oude kaas en eigen jus met zwarte truffel	€ 39
Japans Wagyu `Gunma A5 °10´ (alleen per 2 personen te bestellen) Lende van Japans Wagyu van de houtskoolgrill met koningsboleet en kleine salade van kropsla, sjalot en miso	€ 85 p.p.



Nagerechten

€ 18

Assortiment internationale en regionale kazen van onze wagen
met huisgemaakt bananenbrood en bijpassende garnituren (supplement € 5,-)

Cake van pecannoot met gekaramelliseerde witte chocolade,
in Whisky gegaarde abrikoos, esdoornsiroop en ijs
van jonge dennentoppen

Soufflé van Fries suikerbrood met in witbier gepocheerde peer, sinaasappel,
zoute karamel en roomijs van kruidnagel

Bonbon van vanille en tamme kastanjes met Oloroso sherry, 'lemon curd'
met laurier en sorbet van clementines

'Tiramisu op Friese wijze'
merengue met dúmkes, crème van mascarpone en roomijs van koffiebonen



* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!