

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

Het najaar van 2017 brengt ons weer mooie producten;
Verse eekhoortjesbrood, cantharellen en het stevige najaarsfruit.

Ook de groenten en kruiden in onze tuin zijn nog steeds te gebruiken en dat gaan we
natuurlijk doen in onze keuken.

Verder halen wij onze kaas, zuivel, vis en vlees bij leveranciers uit de buurt.

Mijn keuken is overwegend klassiek met hier en daar een modern uitstapje,

Laat u verrassen en geniet!

Arjan Bisschop





Heerenmenu

Gepekeld beekforel met zeewier, buffelmozzarella uit Grootegast, crème van gefermenteerde knoflook en bouillon van geroosterde tomaten

*

Marmer van eendenlever en zacht gegaarde kalfsborst met crème van balsamico, jonge venkel, gebakken mosterd en anijs crackers

*

Op zuurdesembrood gebakken makreelfilet met bloemkool, Serranoham, amandel en jus van gevogelte en Manzanilla

*

Geroosterde Sint Jakobs mossel met pompoen, krokante aardappel, gele rozijnen, kaantjes en schuimige saus van gember

*

Gebraden hertenkalfsrug met Medjool dadel, gesmoorde witlof met sinaasappel, puree van kastanjes en eigen jus van jeneverbes

of

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

*

Crème van Pandanrijst met witte chocolade, jasmijn, cake van citrus, sorbet van gepofte banaan en gember

6 gangen € 78,00

Dit menu is alleen per tafel te bestellen.





Heerenmenu
(vegetarisch)

Salade van jonge spitskool met gepocheerd scharreleitje, 'gebakken room',
krokante kruidencracker met anijs en mosterd

*

Gerookte buffelmozzarella met gefermenteerde knoflook,
bereidingen van tomaat en bouillon van geroosterde tomaat

*

Knolselderij van de BBQ met geroosterde peer, ingemaakte sjalot
en schuimige saus van gember

Gnocchi van aardappel met kastanjepuree, 'zwartgeblakerde' prei,
schapenyoghurt en saus van eekhoortjesbrood

*

Crème van Pandanrijst met witte chocolade, cake van citrus,
jasmijn en sorbet van gepofte banaan en gember

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

‘Krokante kippendijen’ met rauw gemarineerde langoustines, citroen, dragon en crème van langoustine	€ 27
Gepekeld beekforel met zeewier, buffelmozzarella uit Grootegast, gefermenteerde knoflookcrème en geroosterde tomatenbouillon	€ 26
‘Gravad Lax’ met salade van spitskool, gerookte haringeitjes, gebrande boerenroom en krokant gebakken Flammkuchen	€ 26
Marmer van eendenlever en zacht gegaarde kalfsborst, crème van oude balsamico, jonge venkel, gebakken mosterd en anijscrackers	€ 27
Pittige tartaar van Fries rund met brickdeeg, ingemaakte paddenstoelen, maggiplant en Savora mosterd	€ 25
Schuimige soep van eekhoortjesbrood met ‘Croque Madame’ van turf gerookte ham en Tynjetaler	€ 18



* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!

Vis, schaal- en schelpdieren

Op zuurdesembrood gebakken makreelfilet met jonge bloemkool, Serranoham, amandel, jus van gevogelte en Manzanilla € 26 / 36

Grietfilet van de grill met geprakte aardappel, mierikswortel, gerookte Sneekermeerpaling, Hollandaise en kerveljus € 29 / 39

Geroosterde Sint jakobsmosselen met pompoen, krokante aardappel, gele rozijnen, kaantjes en schuimige saus van gember € 29 / 39

In paddenstoelenkruim gebakken zeeduivel met 'zwartgeblakerde prei', waterkers, saus van aardappel, ansjovis en iets schapenyoghurt € 28 / 38



Gevogelte en vleesgerechten

Japans Wagyu `Gunma A5 °10` 3 bereidingen van Wagyu runderlende	€ 85
Gebraden wilde eend met Medjool dadel, gesmoorde witlof, sinaasappel, kastanjepuree en eigen jus met gerookte jeneverbes	€ 39
Krokant gebakken kalfszwezerik met geroosterde peer, knolselderij van de BBQ, kalfsjus met ingemaakte sjalot en Oloroso	€ 39
Carré van “the Duke of Berkshire”, met gekarameliseerde broodpudding van Gruyère, zwarte linzen, pastinaak en eigen jus met karwijzaad	€ 37



* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!

N a g e r e c h t e n

€ 17

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

Crème van Pandanrijst met witte chocolade, cake van citrus,
jasmijn, sorbet van gepofte banaan en gember

Verskillende bereidingen van koffie met lychee,
gezouten karamel en zwarte sesam

Knapperig bladerdeeg met ‘de schone van boskoop’,
crème van honing, pecannoot en kaneelroomijs

‘Schwarzwaldler Kirsch’
Pure chocolade, amarene kersen, room en Kirschwasser

