

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 allen uw eigen gerechten uitkiezen op de rechter pagina.

Heeft een vegetarisch menu uw voorkeur, geef dit dan s.v.p. aan bij het plaatsen van uw bestelling.

Airborne menu

Noordzeekrab

Noordzeekrab / reductie / Hollandaise / piccalilly mousse / crostini / bloemkool / sjalotten vinaigrette

Erwtensoep

Erwtensoep / roggebrood poeder / rookworst / schuim / knolselderij

Hertenpastrami

Gnocchi / hertenpastrami / pesto / rucola / Parmezaanse kaas

Wildzwijn

Wildzwijnhaas / wang / pompoen / fondant / aubergines / melouskes / wildjus

Kazen

Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop

Appel

Sticky toffee / gezoute caramel / appel gel / gepocheerde appel / bladerdeeg / yoghurt ijs / yopol / steranijs

3 gerechten € 34,00	Noordzeekrab / wildzwijn / appel
4 gerechten € 42,50	Noordzeekrab / erwtensoep / wildzwijn / appel
5 gerechten € 50,00	Noordzeekrab / erwtensoep / hertenpastrami / wildzwijn / appel
6 gerechten € 57,50	Noordzeekrab / erwtensoep / hertenpastrami / wildzwijn / kaas / appel

Indien u een andere indeling van de gerechten wenst dan berekenen wij hier een toeslag van € 3.50 voor.

WIJN

Een glas bijpassende wijn kost € 6,- per glas, indien u een half glas bijpassend wenst kost dit € 3,50 per glas.

Kiest u liever een fles wijn van de wijnkaart, dan is dit uiteraard ook mogelijk. Onze sommelier heeft een uitgebreide en gevarieerde wijnkaart voor u samengesteld met een grote verscheidenheid van herkomst, druivenrassen en stijlen.

Voor tafelwater betaalt u bij ons een bedrag van € 2,00 per persoon.

Wij gebruiken hiervoor ons eigen tapsysteem, voor zowel plat als bruisend water.

Voorgerechten

Carpaccio

Rund/ truffel / raz el hanout mayonaise / Parmezaanse kaas / pijnboompitten / rucola
Supplement eendenleverkrullen € 4,50 € 11,50

Wildzwijnpaté

Wildzwijnpaté / wildzwijn coppa / rode kool / appel / olijven / paddenstoelen € 15,00

Tonijn

Tonijntartaar / avocado / artisjokken / komkommer / radijs / kidneybonen /
wasabi / norivel / sushi azijn. € 15,00

Zwezerik

Geglaceerd / kalfstong / knolselderij / Taggiasche olijven / sjalot / groene kool € 19,75

Noordzeekrab

Noordzeekrab / reductie / Hollandaise / piccalilly mousse / crostini / bloemkool /
sjalotten vinaigrette € 16,50

Tussengerechten

Gnocchi

Hertenpastrami / gnocchi / pesto / rucola / Parmezaanse kaas € 13,50

Erwtensoepp

Erwtensoepp / roggebrood poeder / rookworst / schuim / knolselderij € 12,50

Hoofdgerechten

Kabeljauw

Kabeljauwrugfilet / witte kool / sesam / hazelnoten / groene kool / beurre noisette /
Rösti / shiitake € 22,50

Hert

Rose gebakken / pompoen / fondant / aubergines / melouskes / wildjus € 23,50

Langoustine

Langoustine / Iberico nek / kataifi deeg / zoete aardappel / rouille / Hollandaise /
reductie / zwarte olijven / schorseneren € 26,50

Ossenhaas

Rosé gebraden / rode bieten / uien / aardappel balletjes / gerookt / pastinaak /
bordelaise jus (supplement gebakken eendenlever € 5,95) € 26,50

Desserts

Appel

Sticky toffee / gezoute caramel / yoghurt ijs / bereidingen van appel / steranijs € 10,00

Crème Brûlée

Crème Brûlée / speculaas / perenijs / kaneelbroodje / witte chocolade € 10,00

Dame Blanche "Hartenstein"

Vanille mousse / ijs / slagroom truffel / structuren van chocolade € 10,00

Kazen

Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop € 12,50