

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

Zeebaars

Gegrild / tartaar / prei / barbecue / quinoa / Hollandaise / zwarte olijven

Linzensoep

Linzensoep / gamba / Parmezaanse kaas / linzen

Gnocchi

Kalfswang / gnocchi / boerenkool / gerookt / knoflook / walnoten / paprika

Eend

Eendenborst / hoisin / brewatte / wortel / piment / gebrande spitskool / jus canard

Kazen

Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop

Marquise

Chocolade paté / warme chocolade mousse / gegrilde ananas / mango / kokos ijs / citrus hangop / sinaasappel poeder.

3 gerechten € 35,00	Zeebaars / eend / marquise
4 gerechten € 43,50	Zeebaars / linzensoep / eend / marquise
5 gerechten € 51,50	Zeebaars / linzensoep / gnocchi / eend / marquise
6 gerechten € 59,50	Zeebaars / linzensoep / gnocchi / eend / kaas / marquise

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 € 2,10 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 € 11,85
Supplement eendenleverkrullen € 4,50

Vitello tonato € 15,50
Kalfmuis / tonijn / crème / aceto balsamico / crostini / aubergines / cornichons

Zeebaars € 15,50
Gegrild / tartaar / prei / barbecue / quinoa / Hollandaise / zwarte olijven

Lever (gebakken) € 16,95
Lever / brioche brood / verschillende bereidingen rode biet / aceto balsamico / appel / calvados

Coquille € 18,25
Als carpaccio / structuren van komkommer / ceviche vinaigrette / inktvisinkt / sesam

Tussengerechten

Gnocchi € 13,75
Kalfswang / gnocchi / boerenkool / gerookt / knoflook / walnoten / paprika

Linzensoep € 12,50
Linzensoep / gamba / Parmezaanse kaas / linzen

Hoofdgerechten

Kabeljauw € 23,50
Gebakken / sponscake paprika / mazanilla / pomme paulo / cevenne ui / groene asperges / king boleet

Eend € 24,50
Eendenborst / hoisin / brewatte / wortel / piment / gebrande spitskool / jus canard

Langoustine € 27,50
Langoustine / Iberico nek / kataifi deeg / bloemkool / spinazie / waterkerst / beukenzwammen / Parmezaanse kaas schuim.

Ossenhaas € 27,50
Rosé gebraden / witlof / krokante spek / ravioli eidooier / spruiten / fondant bordelaise jus (supplement gebakken eendenlever € 5,95)

Desserts

Appel € 10,50
Sticky toffee / gezoute caramel / yoghurt ijs / bereidingen van appel / steranijs

Marquise € 10,50
Chocolade paté / warme chocolade mousse / gegrilde ananas / mango / kokos ijs / citrus hangop / sinaasappel poeder.

Dame Blanche "Hartenstein" € 10,50
Vanille mousse / ijs / slagroom truffel / structuren van chocolade

Kazen € 12,85
Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop