

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

Makreel

Tartaar / avocado / kropsla / tomaat / asperges / kwartel ei / dille mayonaise

Sardines

Sardines / doperwtensoen / feta / mint / dragon

Gnocchi

Parmaham / gnocchi / truffel / rucola / Parmezaanse kaas

Lam

Rosé gebraden / asperges / stoof / aubergines / geitenkaas / polenta / lams jus

Kazen

Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop

Rabarber

Mousse / witte chocolade / schuim / rabarber / gember / brandy snap / marshmallow

3 gerechten € 35,00	Makreel / lam / rabarber
4 gerechten € 43,50	Makreel / sardines / lam / rabarber
5 gerechten € 51,50	Makreel / sardines / gnocchi / lam / rabarber
6 gerechten € 59,50	makreel / sardines / gnocchi / lam / kaas / rabarber

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 € 11,85
Supplement eendenleverkrullen € 4,50

Steak tartaar

Eidooier / bieslook mayonaise / vinaigrette / groene kruiden / rode ui / meloeskes / mosterd € 15,50

Makreel

Tartaar / avocado / kropsla / tomaat / asperges / kwartelei / dille mayonaise € 15,50

Zwezerik

Zwarte knoflook / pomme Paulo / bloemkool / mosterdboter / zeekraal € 16,95

Hollandse garnalen

Salade Hollandse garnalen / avocado / kroketje / cocktailsaus / bloemkool / venkel / chorizo € 16,95

Tussengerechten

Gnocchi

Gnocchi / Parmaham / truffel / rucola / Parmezaanse kaas € 13,75

Sardines

Doperwtensoepp / sardines / feta / mint / dragon € 12,50

Hoofdgerechten

Zeebaars

Gebakken / asperges / courgette / gegrilde aardappel / paprika / pompoen / bearnaisesaus € 23,50

Lam

Rosé gebraden / aubergines / geitenkaas / stoof / polenta / tomaat / lams jus € 24,50

Langoustine

Langoustine / Iberico nek / kataifi deeg / doperwten / King boleet / tomaten vinaigrette € 27,50

Ossenhaas

Rosé gebraden / asperges / rode biet / truffelaardappel / appel / bordelaise jus € 27,50
(supplement gebakken eendenlever € 5,95)

Desserts

Rabarber

Mousse / witte chocolade / schuim / rabarber / gember / brandy snap / marshmallow € 10,50

Omelet Siberienne

Mango / passievrucht saus / mint / cake / eiwit € 10,50

Dame Blanche "Hartenstein"

Vanille mousse / ijs / slagroom truffel / structuren van chocolade € 10,50

Kazen

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