

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 keuze menu

Tonijn

Als tartaar en gegrild / artisjok / crostini / wasabi / tomaat / Ponzu / thai soy vinaigrette.

Of

Pastrami rund (kan ook zonder krab)

Krab / rund / petit legumes / mayonaise / koolsla / kaantjes / komkommer

Pompoen

Gamba / pompoensoep / geitenkaas / crunch / chutney

Schol

Mousseline / Beurre noisette / zwarte rijst / snijbonen / Hollandaise / paprika / asperges

Of

Kogelbiefstuk

Rose gebraden / bitterbal sukade / rode bieten / walnoten / olijven / aardappel / bordelaise jus

Kazen (supplement € 3,50)

Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop

Of

Bramen

Bramen / pistache / cake / marshmallow / hangop / Banyuls / yoghurt ijs

3 gerechten € 35,00 Tonijn of pastrami / schol of kogelbiefstuk / kaas of bramen

4 gerechten € 43,50 Tonijn of pastrami / pompoen / schol of kogelbiefstuk / kaas of bramen

5 gangen verrassingsmenu € 51,50

6 gangen verrassingsmenu € 59,50

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

| | |
|---|---------|
| <u>Carpaccio</u> Rund/ truffel / raz el hanout mayonaise / Parmezaanse kaas / pijnboompitten / rucola (Supplement eendenleverkrullen € 4,50) | € 11,95 |
| <u>Pastrami rund</u> (kan ook zonder de krab) Krab / petit legumes / mayonaise / koolsla / kaantjes / komkommer | € 16,50 |
| <u>Zalm</u> Ingelegde zalm / Hollandaise / munt / aardappel / groene kruiden / rode ui / komkommer | € 15,50 |
| <u>Zwezerik</u> Risotto / paling / krokante zwezerik / rode biet / knolselderij / rucola | € 17,50 |
| <u>Tonijn</u> Als tartaar en gegrild / artisjok / crostini / wasabi / tomaat / Ponzu / thai soy | € 15,50 |

Tussengerechten

| | |
|---|---------|
| <u>Pompoen</u> Gegrilde gamba / pompoensoep / geitenkaas / crunch / pompoen chutney | € 12,50 |
| <u>Short rib</u> Gnocchi / short rib / truffel / rucola / Parmezaanse kaas | € 13,50 |

Hoofdgerechten

| | |
|---|---------|
| <u>Gepocheerd ei (vegetarisch)</u> Gepocheerd ei / gegrilde witlof / paddenstoelen / asperges / seizoens groenten / Hollandaise | € 22,50 |
| <u>Schol</u> Mousseline / Beurre noisette / zwarte rijst / snijbonen / Hollandaise / paprika / asperges | € 23,50 |
| <u>Eend</u> Borstfilet / loempia / oerwortel / hoisin / linzen / groene kool / eigen jus | € 24,50 |
| <u>Coquille</u> Gebakken / witlof / schuim / truffel / shiitake / citroen tijm / aardappel | € 28,50 |
| <u>Ossenhaas</u> Rosé gebraden / rode biet / walnoten / bitterbal / olijven / aardappel / bordelaise jus. (supplement gebakken eendenlever € 5,95) | € 27,50 |

Desserts

| | |
|--|---------|
| <u>Bramen</u> Bramen / pistache / cake / yoghurt / marshmallow / hangop / Banyuls / yoghurt ijs | € 10,50 |
| <u>Chocolade</u> Marquise / kokos ijs / ananas / lychee / zeezout / amandelen | € 10,50 |
| <u>Magnum perzik</u> Perzik / witte chocolade / kersen ijs / meringue / crumble / perzik compote | € 10,50 |
| <u>Kazen</u> Europese kazen / notenbrood / appel / dadel jam / appelstroop | € 12,50 |