

## 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 achterzijde.

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

En vraag voor de kinderen de speciale kaart.

### Airborne keuze menu

#### Tonijn

Rauwe tonijn / wasabi Furikake / sushi rijst / soja / komkommer / krokant / marshmallow

Of

#### Eend

Eenden ham / rilette / gerookt / rode bieten / sponscake / aardappel / sambai

#### Venkelbouillon

Venkelbouillon / runder pastrami / knolselderij / venkel / gedroogde tomaat

#### Schol

Gebakken / aardappelpuree / pompoenpit olie / groene asperges / spinazie / Hollandaise

Of

#### Kogelbiefstuk (supplement gebakken eendenlever €5,95)

Rosé gebraden / snijbonen / gerookte eidooier / pompoen / rösti / 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 eend / schol of kogelbiefstuk / kazen of bramen

4 gerechten € 43,50    Tonijn of eend / venkelbouillon / schol of kogelbiefstuk / kazen 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 rekenen wij € 2,00 per persoon.

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

## Voorgerechten

### Carpaccio

Rund / truffelmayonaise / Parmezaanse kaas / pijnboompitten / rucola € 11,95  
(Supplement eendenleverkrullen € 4,50)

### End

Eenden ham / rilette / gerookt / rode bieten / sponscake / aardappel / sambai € 15,50

### Tonijn

Rauwe tonijn / wasabi Furikake / sushi rijst / soja / komkommer / krokant / marshmallow € 15,50

### Zwezerik

Geglanceerd / doperwttenmousse / snijbonen / buikspek / gelakt / rode bieten € 17,50

### Gamba / krab

Gamba's / krabsalade / krabmayonaise / crostini / gelei / sereh / laos / kokos € 16,50

## Tussengerechten

### Venkelbouillon

Venkelbouillon / runder pastrami / knolselderij / venkel / gedroogde tomaat € 12,50

### Draadjesvlees

Oortjespasta / ossenstaart / groene kruiden schuim / tomaat € 13,50

## Hoofdgerechten

### Ossobuco

Ossobuco / risotto / rucola / Parmezaanse kaas € 24,50

### Ravioli met paddenstoelen (vegetarisch)

Ravioli met paddenstoelen / olijven / eekhoortjesbrood saus / spinazie / seizoens groenten € 22,50

### Schol

Gebakken / aardappelpuree / pompoenpit olie / groene asperges / spinazie / Hollandaise € 23,50

### Coquille

Coquille / truffel plakjes / hazelnoten / bloemkool / beurre noisette / spitskool € 26,50

### Ossenhaas

Rosé gebraden / snijbonen / gerookte eidooier / pompoen / rösti / bordelaise jus € 27,50  
(supplement gebakken eendenlever € 5,95)

## Desserts

### Bramen

Bramen / pistache / cake / marshmallow / hangop / Banyuls / yoghurt ijs € 10,50

### Dame Blanche "Hartenstein"

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

### Crème Brûlée

Crème Brûlée van blauwe bessen / limoen ijs / crumble / basilicum cake € 10,50

### Kazen

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