

Van harte 'Wolkom' in Restaurant De Heeren van Harinxma.

Het voorjaar van 2019 brengt ons weer mooie producten zoals  
asperges, rood fruit en natuurlijk de eerste primeurgroenten.

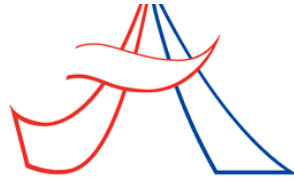
Ook de kruiden en bloemen in onze tuin kunnen we vanaf nu weer volop gaan gebruiken in  
onze keuken.

Verder halen we onze kazen, zuivel, groenten, vis en vlees bij leveranciers uit de buurt.

Mijn keuken is overwegend klassiek met hier en daar een modern uitstapje.  
Laat u verrassen en geniet!

Arjan Bisschop





## ALLIANCE GASTRONOMIQUE

### Heerenmenu

'Brandade' van kabeljauw met zacht gegaarde kabeljauwrug,  
sap van snijboon, krokante cracker van kabeljauw met citroen,  
gepofte knoflook en saffraan

\*

Terrine van eendenlever en gekonfijte kalfsmuis,  
met diverse bereidingen van aardpeer, augurk, verse laurier en geitenkaas

\*

Geblakerde jonge prei met Romesco en gerookte Manchego

\*

In boter gegaarde sliptong, druiven met Madras curry, gerookt kalfshart,  
bieslook, schuimige saus van knolselderij en sap van onrijpe druiven

\*

Gebraden 'Veluwse maiseend' met gnocchi van zoete aardappel en Baharat,  
geroosterde wortel, crème van groene olijf, feta,  
krokant van pijnboompitten en eigen jus

\*

Pavlova van jonge dennentoppen met witte chocolade,  
gepocheerde Conference peer met saffraan en ijs van boerenyoghurt en dennensiroop

6 gangen € 87,50

Dit menu is alleen per tafel te bestellen.



\* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!



## ALLIANCE GASTRONOMIQUE

### Heerenmenu (vegetarisch)

“Gravad Lax’ maar dan van wortel”  
salade van gemarineerde oerwortel met dille, mosterd, mierikswortel en rammenas

\*

Geblakerde jonge prei met Romesco en gerookte Manchego

\*

Gemarineerde tofu met gestoomde loempia’s,  
bok-choy en bouillon van paddenstoelen en zeewier

\*

Gnocchi van zoete aardappel en Baharat,  
groene olijf, aubergine, krokant van pijnboompitten en schuimige saus van knolselderij

\*

Pavlova van jonge dennentoppen met witte chocolade,  
gepocheerde Conference peer met saffraan en ijs van boerenyoghurt en dennensiroop

Uit bovenstaande gerechten kunt u zelf een menu samenstellen

3 gangen € 45,00

4 gangen € 62,50

5 gangen € 72,50



## Voorgerechten

Schuimige soep van Canadese kreeft met kleine ravioli's van Pecorino met tomaat en dragon	€ 20
'Makreel in 't zuur' verse makreel met gerookte eendenlever, Sallandse asperges, crème van Vadouvan en jus van gefermenteerde ossenstaart	€ 27
Tartaar van gemarineerd Black Angus runderstaartstuk met koffie, roodlof, 'drop' van rode biet en Bleu de Wolvega	€ 27
'Brandade' van kabeljauw met zacht gegaarde kabeljauwrug, sap van snijboon, krokante cracker van kabeljauw met citroen, gepofte knoflook en saffraan	€ 28
Gemarineerde tonijn met ingemaakte koolrabi, crème van zeewier, sesamhangop, zeewiercrackers en vinaigrette van kerrie en Ponzu	€ 27
Terrine van eendenlever en gekonfijte kalfsmuis met diverse bereidingen van aardpeer, augurk, verse laurier en geitenkaas	€ 29



\* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!

## Vis, schaal- en schelpdieren

Kreeft van de BBQ met avocado, € 32 / 42  
bok-choy, gestoomde springrolls en bouillon van kreeft 'Bangkok'

In boter gegaarde tarbot, druiven met Madras curry, gerookt kalfshart, € 34 / 44  
bieslook, schuimige saus van knolselderij en sap van onrijpe druiven

IJsselmeerbaars met aardappelzalf, Sneekermeerpaling, € 31 / 41  
krokante aardappel, zwarte knoflook, gepofte jonge prei en lichte jus  
van gerookte paling en daslook



## Gevogelte- en vleesgerechten

Rose gebakken Black Angus rundersukade met Pomme Dauphine, oude kaas, groene kool met paddenstoelen, eigen jus en Bearnaise € 41

Gebraden 'Anjou duif' met gnocchi van zoete aardappel en Baharat, geroosterde wortel, crème van groene olijf, feta, krokant van pijnboompitten en eigen jus van duif € 42

Gebraden reebok met amandelpuree, Poivrade artisjok, Sallandse asperges, jus van ree en beurre blanc van asperges en jeneverbes € 44



## Nagerechten

€ 19

Assortiment internationale en regionale kazen van onze wagen  
met huisgemaakt bananenbrood en bijpassende garnituren ( supplement € 5 )

Cake van pecannoot met gekaramelliseerde witte chocolade,  
in Whisky gegaarde abrikoos, esdoornsiroop en ijs  
van Earl Grey thee

Mousse van Fries suikerbrood met steranijs,  
hangop en diverse bereidingen van citrusfruit

Baba au Rhum met crèmeux van rijst en tonkaboon,  
sorbet van gepofte banaan en jus van limoenblad

Pavlova van jonge dennentoppen met witte chocolade,  
gepocheerde Conference peer met saffraan en ijs van boerenyoghurt en dennensiroop



\* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!