

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

De zomer van 2019 brengt ons weer mooie producten zoals de wilde zeebaars, Zeeuwse mosselen en natuurlijk het mooie rijpe zomerfruit.

De kruiden en bloemen uit onze tuin kunnen we nu volop gaan gebruiken in de keuken.

Verder halen we onze kazen, zuivel, groenten, vis en vlees graag 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 en saffraan

*

Terrine van eendenlever en gekonfijte boeren kip met gebakken mosterd
ingemaakte venkel, oude balsamico en krokante anijscrackers

*

Geblakerde jonge prei met Romesco en gerookte Manchego

*

Op de huid gebakken wilde zeebaars met citroen en
Zeeuwse mosselen ‘in t’ groen’

*

Het beste van Hollands lam met gnocchi van maggiplant en schapenkaas
gemarineerde artisjok, puree van gebakken aubergines en eigen jus met komijn

*

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

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

*

Carpaccio van gekonfijte watermeloen en gepofte puntpaprika,
zachte geitenkaas, zwarte knoflook en sorbet van avocado en basilicum

*

Geblakerde jonge prei van de BBQ met Romesco en gerookte Manchego

*

Gnocchi van maggiplant, schapenkaas en citroen met artisjok, cantharellen en Hollandaise

*

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

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 grijze garnalen met ravioli van garnaal, tomaat en koriander | € 20 |
| Rouleau van gemarineerde zalmforel met buffelmozzarella, crème van gefermenteerde groenten en koude bouillon van komkommer, dashi en maggiplant | € 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 en saffraan | € 28 |
| Carpaccio van gekonfijte watermeloen en gepofte puntpaprika, zachte geitenkaas, zwarte knoflook en sorbet van avocado en basilicum | € 27 |
| Terrine van eendenlever en gekonfijte boeren kip met gebakken mosterd ingemaakte venkel, oude balsamico en krokante anijscrackers | € 29 |



* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!

Vis, schaal- en schelpdieren

Op de huid gebakken wilde zeebaars met citroen,
venkel en Zeeuwse mosselen 'in t' groen' € 32 / 42

In paddenstoelenmeel gegaarde zeeduivel met gepofte jonge prei,
aardappelmousseline, geitenyoghurt, waterkers en
schuimige saus van aardappel en ansjovis € 32 / 42

Op brioche gebakken makreelfilet met watermeloen,
gepekeld spek van het Wolvarken geroosterde pijlstaartinktvis
en pittige tomatenbouillon € 31 / 41



Gevogelte- en vleesgerechten

Rose gebakken Black Angus staartstuk met Pomme Dauphine,
oude kaas, cantharellen, spitskool, Madeira jus en Hollandaise € 41

Gebraden Anjou duif met gebakken eendenlever, amandelpuree,
ingemaakte bramen met sjalottencompote en eigen jus met kardemom € 44

Het beste van Hollands lam met gnocchi van maggiplant,
schapenkaas en citroen, puree van gebakken aubergine,
gemarineerde artisjok en eigen jus met komijn € 43



Nagerechten

€ 19

Assortiment internationale en regionale kazen
met huisgemaakt bananenbrood en bijpassende garnituren
(supplement € 5,-)

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

Soufflé van framboos en witte chocolade met rabarber,
gember en rode wijn ijs

'Aardbeien Caprese,
gelei van aardbeien en gedroogde tomaat met olijfolie, oude Balsamico
en roomijs van mascarpone en basilicum



* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!