

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

De winter van 2019 brengt ons weer mooie producten zoals Nederlands wild, truffels, knolgroenten, prachtige vissoorten en diverse paddenstoelen.

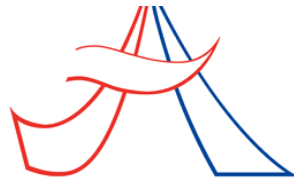
Verder halen wij onze kaas, zuivel, vis en vlees bij leveranciers uit de buurt.

Mijn keuken is overwegend klassiek met hier en daar een modern uitstapje,

Laat u verrassen en geniet!

Arjan Bisschop





ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Heerenmenu

Brandade van knolselderij met zoetzure pompoen, gegrilde Sint Jacobsmossel,
anijscrème en vinaigrette van sherry en amandel

*

Tartaar van gemarineerd Black Angus runderstaartstuk met koffie,
roodlof, 'drop' van rode biet en Bleu de Wolvega

*

Zacht gegaarde kabeljauwrug met grijze garnaltjes, romige parelgort,
ingemaakte prei, waterkers en schuimige saus van Noilly Prat

*

IJsselmeerbaars met 'rookworstjes' van Sneekermeerpaling, krokante aardappel,
gefermenteerde knoflook, spitskool en lichte jus van gerookte paling en maggiplant

*

Gebraden 'Veluwse maiseend' met pastinaak, 'wonton' van de pootjes van dadel,
sinaasappel en eigen jus met Marsala

*

'Winterse Pavlova'

Meringue met eekhoortjesbrood, gebrande kweeper, bittere chocolade,
crème van dennentakken en roomijs van Pedro Ximenez

6 gangen € 87,50

Dit menu is alleen per tafel te bestellen.



* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!



ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Heerenmenu (vegetarisch)

Buffelmozzarella uit Grootegast met gepekeld rode biet, gemarineerde blauwe druiven
en crème van amandel en jonge knoflook

*

‘Paddo Pangang’
koningsboleet met gember, sesam en soja, ‘atjar’ van wortel en jus van zoete wortel en korianderzaad

*

Taartje van gepofte ui en Gruyère
met gezouten yoghurt, dadel en pastinaak

*

Ravioli's van oude Pecorino
met pompoen, schorseneren van de BBQ, salie en gebrande boter

*

Bonbon van vanille en kastanje met Oloroso sherry,
‘lemon curd’ met laurier en sorbet van clementines

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, mousse van zuurkool, 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 knolselderij met zoetzure pompoen, gegrilde Sint Jakobsmossel, anijscrème en vinaigrette van sherry en amandel	€ 28
Gemarineerde tonijn met ingemaakte koolrabi, crème van zeewier, sesamhangop, zeewiercrackers en vinaigrette van kerrie en Ponzu	€ 27
Terrine van eendenlever en 'Eisbein' met kweepeer, krokant hazelnootbrioche en zwarte linzen met oude Balsamico	€ 29



* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!

Vis, schaal- en schelpdieren

Geschroeide langoustines met crème van bloemkool en kokos,
krokant van varkenshuid, cashewnoot en jus van langoustine
en vers limoenblad € 33 / 43

Zacht gegaarde kabeljauw met grijze garnaltjes, romige parelgort,
ingemaakte prei, waterkers en schuimige saus van Noilly Prat € 21 / 41

IJsselmeerbaars met 'rookworstjes' van Sneekermeerpaling,
krokante aardappel, gefermenteerde knoflook, spitskool en lichte jus
van gerookte paling en maggiplant € 32 / 42



Gevogelte- en vleesgerechten

Rauw gemarineerde Ierse ossenhaas met gebraiseerde ossenstaart, knolselderij van de BBQ, ingemaakte uitjes, zwarte truffel en schuim van knolselderij	€ 44
Gebraden 'Anjou duif' met pastinaak, het krokante pootje met dadels, sinaasappel en eigen jus met Marsala	€ 41
Op lage temperatuur gegaarde kalfssukade met krokante kalfszwezerik, geroosterde wintergroenten, gnocchi van oude kaas en eigen jus	€ 40
Japans Wagyu 'Gunma A5 °10' (alleen per 2 personen te bestellen) lende van Japans Wagyu van de houtskoolgrill met koningsboleet en kleine salade van kropsla, sjalot en miso	€ 85 p.p.



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

Soufflé van Fries suikerbrood met in witbier gepocheerde peer, sinaasappel,
zoute karamel en roomijs van kruidnagel

Bonbon van vanille en tamme kastanjes met Oloroso sherry, 'lemon curd'
met laurier en sorbet van clementines

'Winterse Pavlova'

Meringue met eekhoorntjesbrood, gebrande kweeper, bittere chocolade,
crème van dennentakken en roomijs van Pedro Ximenez



* Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers!