

DE HAVEN VAN HUIZEN

Groepenmenu 2



Voorgerechten

Rundercarpaccio

parmezaan | pittenmix | mesclun | truffeldressing

Hollandse garnalen

aardappel | mesclun | Granny Smith | yuzu-jalapeñomayonaise

Gerookte biet

blauwe maistortilla | avocadocrème | kappertjes | augurk | wortel | pittenmix | spicy olie

Hoofdgerechten

Black Angus steak 180 gr

Smaakvol, sappig, graan gevoerd rundvlees.

Snoekbaarsfilet

op de huid gebakken | kerrie-zuurkoolstamppot | citrus beurre blanc

Knolselderij steak

paddenstoelen-truffelragout | kaasschuim



Dessert

Dame blanche

eclair | vanille-ijs | chocoladesaus

Tiramisu

mascarpone | crumble van lange vingers | koffie granita | chocoladeschotsen | Tia Maria saus

DE HAVEN VAN HUIZEN

Group menu 2



Starters

Beef carpaccio

Parmesan | mixed seeds | mesclun | truffle dressing

Brown shrimps

potatoes | mesclun | Granny Smith | yuzu-jalapeno mayonnaise

Smoked beetroot ✓

blue corn tortilla | avocado cream | capers | gherkins | carrot |
mixed seeds | spicy oil

Main courses

Black Angus steak 180 gr

Delicious, tender grain-fed beef.

Walleye fillet

pan seared | curry-sauerkraut mash |
citrus beurre blanc

Celeriac steak ✓

mushroom and truffle ragout | cheese foam



Dessert

Dame blanche chocolate sundae

eclair | vanilla ice cream | chocolate sauce

Tiramisu

mascarpone | lady finger crumble | coffee granita |
chocolate shards | Tia Maria sauce