

DE SCHIPHORST

83 De Havixhorst

Schiphorsterweg 34-36, 7966 AC.
T 0522 441487. F 0522 441489.
E-mail: info@dehavixhorst.nl
(www.dehavixhorst.nl). Keukensoort:
Frans. 50 plaatsen. Sluitingsdagen: maan-
dag, zondag. Geen lunch: zaterdag.
Vakantie: 31-12-2005 t/m 02-01-2006.
Lunchmenu €29,00(2). Dinermenu
€52,50(4). Vegetarisch €49,50(4).
Huiswijn €19,50/ €3,75(glas). Wijnarran-
gementen vanaf €35,00. Overnachting: 8
kamers. Parkeren: 100 plaatsen. Credit:
Amex, Visa, Diners, MasterCard, Chip, Pin.

Eigenaar, gastheer en sommelier
Jos Wijland (51) mag zich in de handen
wrijven, want zijn zaak marcheert soe-
pel bergopwaarts. In de bediening heeft
hij assistentie van de enthousiaste
Paul Veldhuis (23) en in de keuken ver-
richt Martijn London (30) precies de
prestaties die dit fraai gelegen kasteel
nodig heeft. We eten er uitstekend in
een aangename, rustgevende ambiance.
Aan de drie amuses is zorg besteed.
Krokante stengels van bladerdeeg met
kaas, crostini met gerookte Schotse
zalm, crème fraîche en bieslook en een
taartje van gerookte makreel waarop
een zachtgekookt kwarteleitje gezels-
schap heeft van krokant gebakken ham.
Daarbij komt vinaigrette van appel
en sjalot. Bij de voorgerechten is de uit-
blinker salade van Panhofham met kro-
kant gebakken kalfszwezerik en vijgen
met twaalf jaar oude balsamico.
De Panhofham van een biologische
boerderij in Dalfsen heeft karakter.



*Gerechten komen volledig tot hun recht in
het fraaie De Havixhorst*

Als tussengerecht verschijnen perfect
gebakken kreeft en zeeduivel met flu-
weelzachte knolselderijpuree. Omdat de
tafelgenoot een gang minder heeft,
krijgt deze van de zaak een miniportie
van dit gerecht; een leuke geste.
Het hoofdgerecht - Bresseduif met gan-
zenlever - blijkt een voltreffer, zij het
met de aantekening dat de hoeveelheid
duif aan de krappe kant is. Drie berei-
dingen van kalfsvlees, de lende, de zwe-
zerik en de tong, voldoen uitstekend.
Het dessert, mousse van witte choco-
lade, gekarameliseerde ananas en
vanille-ijs met stukjes chocolade, is lekker
maar niet spectaculair. Daarentegen biedt
de kaastrolley mooie avonturen op het
gebied van boerenkazen. De wijnkaart
heeft een enorm gevarieerd aanbod.
Bij dit alles vallen de prijzen mee. Stijgt
van plaats 90 naar 83 in de Top-100.

Lekker 2006