

De Schiphorst

Châteauhotel en -restaurant De Havixhorst



Schiphorsterweg 34-36
7966 AC De Schiphorst

T 0522-44 14 87

F 0522-44 14 89

E info@dehavixhorst.nl

W www.dehavixhorst.nl

64 55-75 21.00 za/zo 7/7

30-12 - 01-01

PIN

Een schitterend natuurgebied (het Reestdal) en een goed onderhouden, statig kasteel met alles erop en eraan: het werkt altijd rustgevend en wekt tevens hooggespannen verwachtingen ten aanzien van de kwaliteit. De Havixhorst maakt ze waar. Het interieur is vrij modern maar chic ingericht en de bediening is gemotiveerd, zeer attent en vakbekwaam. Op de menu-

kaart staan moderne gerechten op klassieke basis, met een hoofdrol voor verse streekproducten en kruiden, fruit en groenten uit eigen tuin. Kleine Sint-Jakobsmossel gebakken met een lichte beurre blanc-achtige jus. Erg lekker gerecht. Gebardeerde kabeljauw met een jus van tapijtschelpjes en vadouvan-specerijen. Uitstekend bereide vis, zeer goed gerecht. Gebraden jonge duif met een saus van gekaramelliseerde meloesuitjes en lavendel. Perfecte duif, elegant gerecht met lichte karamelimpresie in de goed gedoseerde saus. Op de kaaswagen een zeer fraaie selectie boerenkazen uit de regio. Tartaar van ananas met een cibouste van witte chocolade en een baba gedrenkt in vlierbloesemsiroop: lekker fris en licht nagerecht.

Keurige wijnkaart met een brede internationale keuze aan kwaliteitswijnen en redelijk wat halve flesjes. Plezierig restaurant, prijzen in overeenstemming met het niveau en de ambiance.