



LANDGOED DE UITKIJK

Puur genieten is waar het om draait bij Landgoed De Uitkijk. Gemoedelijk tafelen met familie en vrienden en genieten van pure gerechten gemaakt van dagverse ingrediënten die het seizoen te bieden heeft. Ambachtelijke streekproducten, een prachtig gerijpt stuk biologisch vlees of op de huid gebakken verse vis, vergezeld van een goed glas wijn.

Heeft u een allergie voor bepaalde ingrediënten, laat het ons dan vooraf weten!

Wij passen, waar mogelijk, de gerechten voor u aan.

Prijzen

Hoofdgerecht:	€ 27,50 p.p
2 - gangen menu:	€ 32,00 p.p.
3 - gangen menu:	€ 37,00 p.p
4 - gangen menu:	€ 47,00 p.p.
5 - gangen menu:	€ 57,00 p.p.

Voorgerechten

Gravad lachs

mosterdcrème, dille, tapioca en komkommer

Paling

terrine van gerookte paling, truffel, pistache & eendenlever met salade van aardappel

Aubergine

drie bereidingen van aubergine, crème van saffraan, basilicum en pijnboompit

Steak tartaar

tartaar met ingelegde ui, gel van augurk, krokante mosterd en schuim van parmezaan

Eend

eendenborst, ingelegde kumquat, hoisin en 5-spice panna cotta

Etagère

proeverij van diverse voorgerechten

Supplement: € 5,00 p.p. te bestellen vanaf 2 personen

Tussengerechten

Langoustine

gebakken langoustine, crème van saffraan, schuimige saus, courgette en brioche

Houtduif

duivenborst en -confit, aardpeer en kardemom jus

Soep van witlof en brie

aardappelkaantjes, kruidencreme

Hoofdgerechten

Kabeljauw

aardappel met bieslook, romige boterraap, kleine bietjes en beurre blanc

Heilbot

bleekselderij, olijf, tomaat, ansjovis, aardappel en basilicum

Strudel

pompoen, tomaat, noten, geitenkaas, schuim van paprika en cassave chips

Oervarken

procureur, spek, kapucijners, champignon, meloesui, kaantjes en jus van dragon

Entrecote

geroosterde bospeen, crème van bataat, uienchutney en groene peper-cognac jus

Tournedos

geroosterde bospeen, crème van bataat, uienchutney en groene peper-cognac jus

Supplement: € 5,00

Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

Op verzoek serveren wij een schaalkje frites en of salade.

Nagerechten

Passievrucht

yoghurt, citroen, crumble

Red velvet cake

chips van gesuikerde biet, limoen crème en ijs van balsamico & rode biet

Mandarijn

crème van mandarijn, witte chocolade gelei, gemarineerde mandarijn en laurierijs

Chef's dessert

wisselend nagerecht

Kaasplateau De Uitkijk

Supplement: € 3,50