



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

Gamba's

Gebakken gamba's met gelei van snijboon, schuim, bundelzwam, grapefruit en vadouvan crème

Avocado

Panna cotta van tuinkruiden met gebrande avocado, avocado crème, labneh, krokante kaantjes en bleekselderij

Nagelhout

Dungesneden nagelhout met mosterd-kroepoek, spekbokking en atjar

Eendenlever en Hollandse garnaltjes

Eendenlevermousse met Hollandse garnaltjes, appel, crème fraîche en gember-soja

Asperges

Asperges met een mousse van asperges, aardbeien, oude kaas en schuim van asperge

Proeverij van diverse voorgerechten

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

Tussengerechten

Zeeduivel

Gebakken zeeduivelwang met katenspek, witlof, rode martini-botersaus en kruidenolie

Zwezerik

Gebakken zwezerik met geweldige abrikozen, pompoenpitten en sinaasappel-port

Époisses en courgette

Mousseline van Époisses met spaghetti van courgette, gerookte amandelen en schuim van gefermenteerde knoflook

Aspergesoep

Aspergetips, bieslook

Hoofdgerechten

Flamande

Asperges, ambachtelijke achterham, gekookt ei, schuimige Hollandaise saus, krieltjes, nootmuskaat, peterselie

Witlof en spinazie

Tartelette van witlof, spinazie, wortelcrème, aceto uitjes, granola en schuim van bunkerkaas

Snoekbaars

Gebakken snoekbaars met gort, snijbiet, gele wortel en bieslook-botersaus

Scholfilet en coquille

Gebakken scholfilet met coquille, aardappelmousseline, zeekraal, sojaboontjes en saffraansaus

Lam

Lamskotelet & -nek met bleekselderij, knolselderij & aardappel brunoise, doperwtjes en rozemarijnjus

Parelhoen

Gebakken parelhoen met paksoi-bulghur, curry-kokos en bloemkool

Entrecote

'Kozakken stijl' met snijbonen, uien crème, pommes dauphine en jus van sjalot

Tournedos

'Kozakken stijl' met snijbonen, uien crème, pommes dauphine en jus van sjalot

Supplement: € 5,00

Asperges

Extra asperges bij uw hoofdgerecht

Supplement: € 12,50

Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

Op verzoek serveren wij een schaalje frites en of salade.

Nagerechten

Aardbei, framboos en mango

Aardbeiensoep met hangop, gel van framboos, kletskep, fruitpeper en mangosorbet

Honing

Honing panna cotta met raathoning, meringue van viooltjes, lavendelschuim en geitenyoghurt sorbet

Rood fruit en cheesecake crème

Millefeuille met cheesecake crème, rood fruit, bosbessen schuimpjes en wodka-limoensorbet

Chef's dessert

Wisselend nagerecht

Kaasplateau De Uitkijk

Supplement: € 3,50