



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

Tomaat & mozzarella

Terrine van mozzarella en basilicum, gelei van tomaat, crème van garam masala en krokant parmezaan

Zalm

Toast van suikerbrood met gerookte zalm, saffraan, ei, bacon

Rivierkreeftjes & serranoham

Rivierkreeftjes, krokant serranoham, witlof, grapefruit, crème van dille

Heilbot

Gepocheerde heilbot met groene kruiden, quinoa salade, piccalilly-ijs

Runderlende

Dungesneden, langzaam gegaarde runderlende, tartaarsaus en Italiaanse salade

Proeverij van diverse voorgerechten

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

Tussengerechten

Kokkels

Kokkels, venkelbouillon, geroosterd melkbrood

Bospaddestoelensoep

Bospaddenstoelensoep, shiitake, gepocheerd ei

Ibérico

Langzaam gegaard Ibérico varken, lychee, spitskool, hoisinsaus

Hoofdgerechten

Flan

Flan met knolselderij, truffel, schuim van zwarte knoflook, zoetzure rodekool, gebakken beukenzwam

Zeebaars

Gebakken zeebaars, munt-gort, rode bietenblad, basilicumsaus

Zalm

Krokant gebakken zalm, stoof van Provençaalse groenten, bosui mousseline

Eend

Filet van eend, gegrilde little gem, gepocheerde peer, crème van abrikoos, jus van passievrucht

Kalf

Kalfslende gevuld met zwezerik en eendenlever, meloesuitjes en jus van Roquefort

Entrecote

Gebakken cantharellen, bieslook mousseline, gegrilde aubergine, jus van spek en ui

Tournedos

Gebakken cantharellen, bieslook mousseline, gegrilde aubergine, jus van spek en ui

Supplement: € 5,00

Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

Op verzoek serveren wij een schaalpje frites en of salade.

Nagerechten

Ananas & kokos

Gegaarde ananas met rozemarijn, sorbet van kokos, krokante kokosshotsen en pompoenchutney

Crème brûlée

Crème brûlée, gepocheerde perzik, witte chocolademousse, gekarameliseerde chocolade en roomijs van kardemom en vanille

Drop, limoen en dragon

Panna cotta van drop, limoen gratiné, dragonijs en yoghurtschuim

Chocolade & sinaasappel

Crèmeux van pure chocolade, sinaasappel, sorbet van bloedsinaasappel

Chef's dessert

Wisselend nagerecht

Kaasplateau De Uitkijk

Supplement: € 3,50