



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:	€ 33,50 p.p.
3 - gangen menu:	€ 38,50 p.p.
4 - gangen menu:	€ 48,50 p.p.
5 - gangen menu:	€ 58,50 p.p.

Bib Gourmand menu

*Maandelijks wisselend menu, bereidt met ingrediënten uit het seizoen.
De gerechten uit het Bib Gourmand menu kunnen ook gecombineerd
worden met andere gerechten uit de kaart.*

Panna cotta van geitenkaas

tartaar van rode biet, dressing van amarene kers en schuim van kriek bier

Zwezerik

zuid vruchten, geroosterde nootjes en jus van truffel

Sukade rosé gebakken & stoof sukade

linzen (ui, spek, knoflook), frambozen uitjes, knolselderij, morilles en jus van madeira

Appeltaart 2.0

Goudreinet appel, abricos, krenten, kaneel – slagroom saus, roomijs van kruimeldeeg en mousse van marsepein

3-gangen: € 38,50

4-gangen: € 48,50

Voor- en tussengerechten

Koude gerechten

Aardappelsalade

chips van aardappel, tafelzuur en schuim van bunkerkaas

Gerookte paling

venkelsalade, wasabi-crème, krokant van mosterd en groene kruidendressing

Tartaar van zeebaars

sojabonen, krokant van schorseneer en crème van lavas

Gevogeltepaté

pistache, fruitcake, vijgen en krokant van cashews

Proeverij van diverse voorgerechten

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

Warme gerechten

Brandade van forel

rode biet, schuim van aardappel, haringkaviaar en aardappelkaantjes

Soep van knolselderij en oude kaas

kruidenolie en millefeuille

Gemarineerd buikspek

paksoi salade, zoetzure tomaat en tomaten-koriandersaus

Hoofdgerechten

Bloemkool-couscous

cornichons, hazelnoot, krokante kappertjes en piccalilly crème

Winterkabeljauw

mousseline van bieslook, Hollandse garnaltjes, geroosterde vleestomaat en gepofte quinoa met peterselie sabayon

Gebakken roodbaars

rijstnoedels, geroosterde bosui, zoetzure koolsalade en curryschuim

Ibérico lende

gevuld met pruimen, mosterd-mousseline, gebakken spruiten met spek en jus van dragon

Kalfsentrecote

stamppot andijvie, paprika, kastanjechampignons, jus met chorizo

Tournedos

stamppot andijvie, paprika, kastanjechampignons, jus met chorizo

Supplement: € 5,00

Verse friet

€ 2,50 per schaalte

Seizoenssalade

€ 2,50 per schaalte

Desserts

Crèmeux van duindoornbes

witte chocolademousse, ijs van tomaat en krokant van tomaat

(dit is een zoet, fris-zuur dessert)

Stroopwafel

karnemelk-ijs, appelchutney en karamel

Banaan & chocolade

gekarameliseerde banaan, bananenmousse, ijs van banaan,
mousse van pure chocolade en kokos

Chef's dessert

wisselend dessert

Kaasplateau De Uitkijk

Supplement: € 3,50