



# 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.

## Gastronomisch menu

*Maandlijks wisselend menu, bereid met ingrediënten uit het seizoen.  
De gerechten uit het gastronomisch menu kunnen ook gecombineerd  
worden met andere gerechten uit de kaart.*

Tartaar van tomaat, mozzarella van The Green Egg, crème van lavas,  
frisée salade en Taggiasche olijven

\*\*\*

Gebakken scholfilet, oestersaus, linguine nero di seppia,  
bosui en sojaboontjes

\*\*\*

Gebakken eendenlever met gekarameliseerde ui & peer en truffeljus

\*\*\*

Gegrilde reebiefstuk, stampotje van raapstelen, vijgencrème en  
stoof van knolselderij en morilles

\*\*\*


Langzaam gegaarde ananas, laos-limoenijs, macaron van pistache en  
witte chocolade


4-gangen: € 54,50

5-gangen: € 64,50

## Voor- en tussengerechten

### *Koude gerechten*

Fregola met witlof en gebrande avocado, krokante pecannoten, groene kruidenolie en gel van mango 

Tartaar van tomaat, mozzarella van The Green Egg, crème van lavas, frisée salade en Taggiasche olijven 

Gebrande zalm & gamba, crème van gefermenteerde knoflook, venkel & rettich salade en krokante sesamtuile

Kalfstartaar, frambozen-uitjes, piccalilly crème en krokante mosterd

Proeverij van diverse voorgerechten

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

### *Warme gerechten*

Courgette-kokossoep, aardappelkaantjes met groene kruidenolie 

Gebakken scholfilet, oestersaus, linguine nero di seppia, bosui en sojaboontjes


*Supplement: € 2,50 p.p.*

Huisgerookte eendenborst, mosterd-abrikozen, jus van appelstroop en amandelen

Gebakken eendenlever met gekarameliseerde ui & peer en truffeljus

*Supplement: € 2,50 p.p.*

## Hoofdgerechten

Tartelette van venkel in sojaroom met shiitake, schuim van Roquefort, tomatenvinaigrette 

Dorade met hazelnoot-aardappelmousseline, vanille & roze peper beurre blanc en zeekraal

Entrecote met jus van spek, paprika-ui crème, aardappel-rozemarijn stoof, salsa van tomaat & komkommer

Tournedos met jus van spek, paprika-ui crème, aardappel-rozemarijn stoof, salsa van tomaat & komkommer

*Supplement: € 5,00*

Gegrilde reebiefstuk, stampotje van raapstelen, vijgen crème en stoof van knolselderij en morilles

*Supplement: € 5,00*

**Verse friet**  
**Seizoenssalade**

**€ 2,50 per schaal**

**€ 2,50 per schaal**

## Desserts

Nemesis met granola, chocolademousse en ijs van aardbeien & kersen

Gemarineerde bosvruchten, sabayon van rietsuiker, limoen-wodka sorbet en een kletskep van frambozen

Langzaam gegaarde ananas, laos-limoenijs, macaron van pistache en witte chocolade

Kaas 5 soorten met panforte, marmelade en appelstroop

*Supplement: € 3,50*