



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.*

Salade van knolselderij & Granny Smith, crème van knolselderij & witte
chocolade met walnoot, rozijnen en mandarijn

Buikspek & coquille met schuim van champagne

Houtduif, gort, perzik en rode portsaus

Gebakken hertenfilet met jus van kardemom, kastanje mousseline,
Monegaskische uitjes en zoetzure rodekool


Karamel crèmeux (in een chocoladebakje), ijs van kokos & likeur-46, Oreo
kruim, kogel van chocolade en karamelcrème

4-gangen: € 54,50

5-gangen: € 64,50

Voor- en tussengerechten

Koude gerechten

Salade van knolselderij & Granny Smith, crème van knolselderij & witte chocolade met walnoot, rozijnen en mandarijn 

Ceviche van kabeljauw, crème van yuzu, bleekselderij, zoetzure sjalot, geschaafde amandel

Rillettes van eend met langzaam gegaarde wildzwijnfilet, vijgen, crème van cassis en pistache

Huisgerookte ossenhaas met groene pesto, mayonaise van chorizo, provolone en rucola

Proeverij van diverse voorgerechten

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

Warme gerechten

Romige knoflooksoep, crème fraîche met bieslook 

Schelvis gegaard in rode biet, zeewiersalade en saus van haringkuit


Buikspek & coquille met schuim van champagne

Supplement: € 2,50 p.p.

Houtduif, gort, perzik en rode portsaus

Supplement: € 2,50 p.p.

Hoofdgerechten

Filodeeg pakketje met king boleet, groene asperge, Kernhem kaas, vinaigrette van noten en rode wijnazijn 

Gebakken rogvleugel, pompoen, tijm, kerrie-beurre blanc en paksoi

Entrecote met truffelmousseline, gebakken champignons, bloemkool, jus van lever & cognac

Tournedos met truffelmousseline, gebakken champignons, bloemkool, jus van lever & cognac

Supplement: € 5,00

Gebakken hertenfilet met jus van kardemom, kastanje mousseline, Monegaskische uitjes en zoetzure rodekool

Supplement: € 5,00

Verse friet

€ 3,50 per schaalte

Seizoenssalade

€ 3,50 per schaalte

Desserts

Karamel crémeux (in een chocoladebakje), ijs van kokos & likeur-43, Oreo kruim, kogel van chocolade en karamelcrème

Parfait van mango & yoghurt, framboos, romige crème fraîche en krokant mangokruim

Stoofpeer, schuim van kersenstokjes, roomijs van saffraan & vanille met koekkruimels

Kaas 5 soorten met panforte, marmelade en appelstroop

Supplement: € 3,50