



# 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:	€ 28,00 p.p.
2 - gangen menu:	€ 34,00 p.p.
3 - gangen menu:	€ 39,00 p.p.
4 - gangen menu:	€ 49,00 p.p.
5 - gangen menu:	€ 59,00 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.*

Gebakken avocado, crème van vadouvan, pompoenpit,  
malto van pompoenpitolie, little gem en ponzu dressing

\*\*\*

Gebakken schol, hazelnootmousseline, gestoofde zeekraal, geroosterde wortel  
en een beurre blanc met truffel

\*\*\*

Gebakken zwezerik met granny smith appel,  
gekarameliseerde witlof en jus van koffie

\*\*\*

Lamsrack van de BBQ & zacht gegaarde lamsnek  
met doperwten, gestoofde ratatouille, mousseline van  
aardappel & raapstelen en jus van tijm

\*\*\*


Gemarineerde aardbeien, honing-hangop,  
chocolade Nemesis en basilicumijs

4-gangen: € 54,50

5-gangen: € 64,50

## Voor- en tussengerechten

### *Koude gerechten*

Gebakken avocado, crème van vadouvan, pompoenpit, malto van pompoenpitolie, little gem en ponzu dressing 

Geschroeide tonijn gerold in sesamzaadjes met wasabocrème, soja gelei, wakame, komkommer, rettich en oosterse dressing


Gemarineerde zalm, mousse van piccalilly, zoetzure groenten, broodschotsen en basilicum-mayonaise

Tartaar van rund met geraspte oude kaas, bieslookcrème, Amsterdamse ui en cornichons, gepekeld eidoier en crème van baharat

Proeverij van diverse voorgerechten

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

### *Warme gerechten*

Schuimige geroosterde paprikasoep met crème fraîche en lavas, aardappelkaantjes 


Gebakken schol, hazelnootmousseline, gestoofde zee kraal, geroosterde wortel en een beurre blanc met truffel

Greenshell mosselen met gamba's, julienne van jonge groentes, gember en Srirachausaus

Gebakken zwezerik met granny smith appel, gekarameliseerde witlof en jus van koffie

*Supplement: € 3,50 p.p.*

## Hoofdgerechten

Manchego uit de oven met vulling van spinazie, tomaat en pijnboompitten met aardappelpannenkoekje en tomatenjam 

Gebakken heilbot, wilde rijst, sojabonen, romige bloemkool en gepofte cherrytomaat met saus van kervel

Gegrilde entrecote, mousseline van ham, kaas & witlof, geroosterde wortel, peultjes en sjalottenjus

Gegrilde tournedos, mousseline van ham, kaas & witlof, geroosterde wortel, peultjes en sjalottenjus

*Supplement: € 5,50*

Lende van het Ibérico varken gevuld met abrikozen met gestoofde mosterd-aardappel, bimi en gemarineerde rode biet, jus van dragon

Lamsrack van de BBQ & zacht gegaarde lamsnek met doperwten, gestoofde ratatouille, mousseline van aardappel & raapstelen en jus van tijm

*Supplement: € 5,50*

**Verse friet**

**Seizoenssalade**

**€ 3,50 per schaalpje**

**€ 3,50 per schaalpje**

## Desserts

Panna cotta van mango en limoenblad, verveine gel, mangochutney en yoghurtijs

Karamel van yuzu met ananas, lychee, munt, kokosijs, schuim van crème fraîche en crumble van witte chocolade & pinda

Gemarineerde aardbeien, honing-hangop, chocolade Nemesis en basilicumijs

Rondje Nederland; vijf verschillende kazen uit eigen land met vijgen-amandel brood en mosterd-abrikozen

*Supplement: € 3,50*