



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.*

Gemarineerde tomaat met avocado creme ,zoet zure watermeloen , vadouvan
creme , tomaten & gember bouillon

Gebakken kabeljauw met paling beurre blanc , aardappel kaantjes en bosui
mousseline, gebakken beukenzwam

Gebakken eendenlever met frambozen gemarineerd in balsamico , amandel
schaafsel en jus van steranijs

Eend van de BBQ met venkel salade met roze peper, buluga linzen met spek &
ui, jus van sinaasappel

Citroen taart met een bodum van bastonge , rabarber ijs en chocolade mousse,
verse aardbeien

4-gangen: € 54,50

5-gangen: € 64,50

Voor- en tussengerechten

Koude gerechten

Gemarineerde tomaat met avocado creme ,zoet zure watermeloen , vadouvan creme , tomaten & gember bouillon 

Geschroeide tonijn gerold in sesamzaadjes met wasabicrème, 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 eidooier 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 kabeljauw met paling beurre blanc , aardappel kaantjes en bosui mousseline, gebakken beukenzwam


Supplement: € 2,50 p.p.

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

Gebakken eendenlever met frambozen gemarineerd in balsamico , amandel schaafsel en jus van steranijs

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

Eend van de BBQ met venkel salade met roze peper, buluga linzen met spek & ui, jus van sinaasappel

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

Citroen taart met een bodum van bastonge , rabarber ijs en chocolade mousse, verse aardbeien

Rondje Nederland; vijf verschillende kazen uit eigen land met vijgenbrood en mosterd-abrikozen

Supplement: € 3,50