



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

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

Gebrokkelde geitenkaas & rode biet, gebrande appel, cèpes,
lavas crème en krokante brioche croutons 

Gebakken snoekbaars met aardappelmousseline, zoetzure prei,
schuim van spekbokking, Ibérico ham en
zoetzure Tomberry tomaatjes

Gebakken zwezerik met knolselderij & morilles en een truffeljus

Ree biefstuk met spitskool, gebakken anijschampignons,
pommes fondant en jus met ontbijtkoek


Cakejes van sinaasappel met gepocheerde saffraan-peer,
yoghurtijs, witte chocolademousse en pistache-olijfolie

4-gangen: € 54,50

5-gangen: € 64,50

Voor- en tussengerechten

Koude gerechten

Gebrokkelde geitenkaas & rode biet, gebrande appel, cèpes, lavas crème en krokante brioche croutons 

Quinoa salade met tomaat, lauwwarme gamba & garnalen poffertje, radijs, basilicummayo en suikersla

Rouleau van serranoham, rillettes van eend en eendenlever met Monegaskische uitjes, abrikozencrème en flammkuchen tuile

Steak tartaar aangemaakt met geroosterde paprika en mosterd, schuim van oude kaas, Amsterdamse uitjes, gefrituurde uienringen en bieslookcrème

Proeverij van diverse voorgerechten

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

Warme gerechten

Tom kha kai soep met noedels en bosui 

Gebakken snoekbaars met aardappelmousseline, zoetzure prei, schuim van spekbokking, Ibérico ham en zoetzure Tomberry tomaatjes


Supplement: € 3,50

Open ravioli met Argentijnse gamba's, rouille, gemarineerde artisjok en bisquesaus

Gebakken zwezerik met knolselderij & morilles en een truffeljus

Supplement: € 3,50

Hoofdgerechten

Tosti van notenbrood met roomkaas, groene asperges, linzen met rode ui, tomaat en schuim van gerookte knoflook 

Gebakken zeewolf met kruim van chorizo, linguine pasta, paksoy, courgette en hazelnoot-beurre blanc

Ree biefstuk met spitskool, gebakken anijschampignons, pommes fondant en jus met ontbijtkoek

Supplement: € 3,50

Gegrilde entrecote met zuurkool, gebakken witlof, aardappeltaart en jus van spek

Tournedos met zuurkool, gebakken witlof, aardappeltaart en jus van spek

Supplement: € 5,50

Verse friet

€ 3,50 per schaalpje

Seizoenssalade

€ 3,50 per schaalpje

Desserts

Getoaste witte chocolade, boerenjongens, vanille-ijs en stroopwafelschuim met pecan crumble

Cakejes van sinaasappel met gepocheerde saffraan-peer, yoghurtijs, witte chocolademousse en pistache-olijfolie

Crème brûlée van tonkabonen met appel-peer chutney en ijs van bitterkoekjes

Plank met internationale kazen en gesuikerde pecans

Supplement: € 3,50