



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.*

Mousse van Gorgonzola, pompoen, haricots verts, vadouvan crème
en beukenzwam 

Rouleau van fazant met eendenlever, gegrilde topinamboer,
truffelmousseline en saus van morilles

Gebakken houtduif met zoetzure rodekool en jus met tonkabonen

Gegrilde hert met flan van knolselderij, zuurkool met krentjes, king
boleet en jus van ontbijtkoek


Paddenstoel van marsepein gevuld met chocomousse, gezouten
karamel, pistache-sponscake en rum-roomijs

4-gangen: € 54,50

5-gangen: € 64,50

Voor- en tussengerechten

Koude gerechten

Mousse van Gorgonzola, pompoen, haricots verts, vadouvan crème en beukenzwam 

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 

Rouleau van fazant met eendenlever, gegrilde topinamboer,
truffelmousseline en saus van morilles


Supplement: € 3,50

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

Gebakken houtduif met zoetzure rodekool en jus met tonkabonen

Supplement: € 2,50

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

Gegrilde hert met flan van knolselderij, zuurkool met krentjes, king boleet en jus van ontbijtkoek

Supplement: € 5,50

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

Paddenstoel van marsepein gevuld met chocomousse, gezouten karamel, pistache-sponscake en rum-roomijs

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

Plank met internationale kazen en gesuikerde pecans

Supplement: € 3,50