



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:	€ 31,50 p.p.
2 - gangen menu:	€ 37,50 p.p.
3 - gangen menu:	€ 42,50 p.p.
4 - gangen menu:	€ 52,50 p.p.
5 - gangen menu:	€ 62,50 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.*

Tataki van gebrande watermeloen, piment crème, citroenpuree,
radijs, tomatenbouillon met yuzu en gepofte quinoa

Gebakken coquille met zeekraal en bloemkoolcouscous,
gebrande witte asperge van 'De Weerd' en een beurre blanc
met Zeeuwse oester

Gebakken zwezerik op asperge-aardappel emulsie
met gestoofde tuinboontjes en jus van truffel

Ribs & rack van lam met asperge van 'De Weerd',
eigen jus met gepofte tomaatjes, pommes fondant, doperwten,
crème van kerrie en gezouten yoghurt


Passiemousse, gin-lychee sap, passievrucht, mango-ijs
en kokosschotsen

4-gangen: € 58,00

5-gangen: € 68,00

Voor- en tussengerechten

Koude gerechten

Tataki van gebrande watermeloen, piment crème, citroenpuree, radijs, tomatenbouillon met yuzu en gepofte quinoa 

Ceviche van tonijn met gebrande mais, avocadocrème, radijs, kombucha thee en frisée


Kalfsmuis met tonijnmayonaise, little gem, gepocheerd kwarteleitje, krokante kappertjes en brioche krokant

Steak tartaar aangemaakt met gerookte olijfolie, oude kaascrème, cornichons, shimeji paddenstoeltjes, krokant van kippenhuid en basilicum mayonaise

Proeverij van diverse voorgerechten

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

Warme gerechten

Venkelbouillon met een cannelloni gevuld met
kervel-roomkaas en aardappel 

Gebakken coquille met zeekraal en bloemkoolcouscous,
gebrande witte asperge van 'De Weerd' en een beurre blanc
met Zeeuwse oester


Supplement: € 3,50

Ibérico fingers met gemarineerde ananas, koriander,
krokante pinda & kokos, zoetzure rettich en pindasaus

Gebakken zwezerik op asperge-aardappel emulsie
met gestoofde tuinboontjes en jus van truffel

Supplement: € 3,50

Hoofdgerechten

Gemarineerde spitskool van de BBQ, unagi lak, crème van macadamia, gefrituurde uitjes, frisse granny smith en een beurre blanc met kerrie 

Zacht gegaarde roodbaarsfilet met citruscrème, gemarineerde tomaat, munt parelgort, gestoofde jonge peulen en saus van gember beurre blanc

Kalfsentrecote met uiencrème, gebakken witlof, gebrande gestoofde mais, gefrituurde polenta, mini wortel en jus van shashlik

Twee bereidingen van sukade, uiencrème, gebakken witlof, gebrande gestoofde mais, gefrituurde polenta, mini wortel en jus van shashlik

Supplement: € 5,50

Ribs & rack van lam met asperge van 'De Weerd', eigen jus met gepofte tomaatjes, pommes fondant, doperwten, crème van kerrie en gezouten yoghurt

Supplement: € 5,50

Verse friet

€ 3,50 per schaalpje

Seizoenssalade

€ 3,50 per schaalpje

Desserts

Bananen mousse met crispy chocolade, vanille-ijs en chocoladesaus

Tartelette met hazelnotenpasta, vanillemousse, getoaste witte chocolade, koffie-ijs en choco krokant

Passiemousse, gin-lychee sap, passievrucht, mango-ijs en kokoschotsen

Kaasselectie rondje Europa met vijgengel

Supplement: € 4,50