



# 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.*

Gebakken avocado met macadamia, citroen crème en  
texturen van mais

\*\*\*

Langoustine, bosui van de barbecue, coeur de bœuf tomaat  
en saus van la Ratta aardappel

\*\*\*

Zacht gegaard & gerookt buikspek met gekarameliseerde  
eendenlever, rode uienchutney en jus van sjalotten

\*\*\*

Gegrilde reebiefstuk met uienring, stoof van ree, knolselderij crème,  
hooi van prei en saus van wortel

\*\*\*


Rabarber compote, gemarineerde aardbeien met zwarte peper,  
limoenijs en schuim van Romanoff

4-gangen: € 58,00

5-gangen: € 68,00

# Voor- en tussengerechten

## *Koude gerechten*

Gebakken avocado met macadamia, citroen crème en texturen van mais 

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 

Langoustine, bosui van de barbecue, coeur de bœuf tomaat  
en saus van la Ratta aardappel


*Supplement: € 3,50*

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

Zacht gegaard & gerookt buikspek met gekarameliseerde  
eendenlever, rode uienchutney en jus van sjalotten

*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*

Gegrilde reebiefstuk met uienring, stoof van ree, knolselderij crème, hooi van prei en saus van wortel

*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

Rabarber compote, gemarineerde aardbeien met zwarte peper, limoenijs en schuim van Romanoff

Kaasselectie rondje Europa met vijgengel

*Supplement: € 4,50*