



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 

2 bereidingen van Ibérico ham met gemarineerde cantaloupe meloen, gerookte burrata en basilicumcrème


Paling op gebakken briochebrood, mierikswortelcrème, bietenkaviaar & haringkuit en aardappelkaantjes

Filet américain à la de Uitkijk met augurk, aardappelchips en Amsterdamse ui

Proeverij van diverse voorgerechten

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

Warme gerechten

Geroosterde paprikasoep met gebraden paprika, crème fraîche en krokant van lavas 

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


Supplement: € 3,50

Gepocheerd ei van "Velderman" met verse zomertruffel, serranoham en hollandaise

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

Supplement: € 3,50

Hoofdgerechten

Bloemkool gegratineerd met oude kaas, crunchy hazelnoten, crème van gefermenteerde knoflook en gedroogde cherrytomaten 

Gebakken dorade met antiboise, Taggiasche olijven, pastaschelpen, gepofte aubergine en met de hand gerolde couscous

Gegrilde ribeye met chimichurri, crème van bataat en courgette van de BBQ, chips van truffelaardappel en knoflookjus

Gegrilde bavette met chimichurri, crème van bataat en courgette van de BBQ, chips van truffelaardappel en knoflookjus

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

Mousse van kersen met een vulling van pistache en yoghurtijs

Tijgersoes gevuld met crème pattisière waarbij een crémeux van pure chocolade en hazelnootroomijs

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

Kaasselectie rondje Europa met vijngengel

Supplement: € 4,50