



# 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.*

Tartaar van bospeen en gemarineerde zontomaat,  
bieslook, crème van oude kaas, olijfpoeder, mosterdzaad  
en rasp van gepekeld eidooier

\*\*\*

Tomaat gevuld met rivierkreeftstaartjes, limoen rasp, Granny Smith  
appel, pimentmayonaise en schuimige bisque van langoustines

\*\*\*

Iberico wang, gepofte rijst, rode biet en een eendenleverjus

\*\*\*

Kalfshaas en -stoof, geroosterde pastinaak van de Green Egg,  
gemarineerde frambozen-uitjes, gebakken beukenzwam  
en jus van morilles

\*\*\*


Mousse van framboos, schuim van volle yoghurt, ijs van witte  
chocolade en luchtige bros

4-gangen: € 58,00

5-gangen: € 68,00

# Voor- en tussengerechten

## *Koude gerechten*

Tartaar van bospeen en gemarineerde zontomaat, bieslook, crème van oude kaas, olijfpoeder, mosterdzaad en rasp van gepekeld eidooier 

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 

Tomaat gevuld met rivierkreeftstaartjes, limoen rasp, Granny Smith appel, pimentmayonaise en schuimige bisque van langoustines


*Supplement: € 3,50*

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

Iberico wang, gepofte rijst, rode biet en een eendenleverjus

*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*

Kalfshaas en -stoof, geroosterde pastinaak van de Green Egg, gemarineerde frambozen-uitjes, gebakken beukenzwam en jus van morrilles

*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 pâtissière waarbij een crémeux van pure chocolade en hazelnootroomijs

Mousse van framboos, schuim van volle yoghurt, ijs van witte chocolade en luchtige bros

Kaasselectie rondje Europa met vijngengel

*Supplement: € 4,50*