



# 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.*

Witlof & roodlof, crème van oude kaas, krokante kastanje,  
cashewnoten, unagi en granny smith appel

\*\*\*

Zacht gegaarde fazant met romige Calvados-zuurkool,  
jus van rookworst en spekkaantjes

\*\*\*

Hertenwang met schuim van cèpes, hachee van shiitake  
en gepofte quinoa

\*\*\*

2 bereidingen van ree (stoof en rosé gebraden) met krokante  
aardappel, knolselderij, gerookte amandelcrème, poeder van  
peterselie, gebakken uitjes en jus van arabica-koffie

\*\*\*


Sinaasappelmousse met krokant van speculaas,  
appel-pompoenchutney en kaneelparfait

4-gangen: € 58,00

5-gangen: € 68,00

# Voor- en tussengerechten

## *Koude gerechten*

Witlof & roodlof, crème van oude kaas, krokante kastanje, cashewnoten, unagi en granny smith appel 

Brandade van gerookte forel met krokante gamba, zoetzure groene appel met dragon, gebakken brood, suikersla en crème van vadouvan


Tartaar van bavette, crème van unagi, bieslook, haringkaviaar, zilverui, oude kaas en gepofte quinoa

Mabré van eendenlever, Ibérico varken en lardo, knolselderij salade met portstroop, cèpes crème en lavas poeder

Proeverij van diverse voorgerechten

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

### *Warme gerechten*

Snert-aardappelsoep, tartaar van rookworst, doperwten  
en gedroogd roggebrood 

Kabeljauwfilet langzaam gegaard in citroenolie met bouillon  
van paling, geprakte aardappel, lavasolie en krokante aardappel


Zacht gegaarde fazant met romige Calvados-zuurkool,  
jus van rookworst en spekkaantjes

*Supplement: € 3,50*

Hertenwang met schuim van cèpes, hachee van shiitake  
en gepofte quinoa

*Supplement: € 3,50*

## Hoofdgerechten

Rouleau van spitskool, hachee van shiitake, crème van gefermenteerde knoflook, schuim van kimchi en cashewnoten 

Gebakken snoekbaars, lavas-gort, crème van aardpeer, Zeeuwse mosselen en schuimige kerrie-beurre blanc

Gegrilde ribeye met krokante aardappel, gegrilde king boleet, crème van pompoen, paarse wortel, rozenbottel-zilveruitjes en jus van groene peper

Zacht- en rosé gegaarde sukade van de Green Egg met krokante aardappel, gegrilde king boleet, crème van pompoen, paarse wortel, rozenbottel-zilveruitjes en jus van groene peper

*Supplement: € 5,50*

2 bereidingen van ree (stoof en rosé gebraden) met krokante aardappel, knolselderij, gerookte amandelcrème, poeder van peterselie, gebakken uitjes en jus van arabica-koffie

*Supplement: € 5,50*

**Verse friet**

**€ 3,50 per schaalpje**

**Seizoenssalade**

**€ 3,50 per schaalpje**

## Desserts

Sinaasappelmousse met krokant van speculaas,  
appel-pompoenchutney en kaneelparfait

Granny smith appel gevuld met boerenjongens en vanille  
waarbij roomijs van 5-spice poeder

Paddenstoel van pure chocolade met gerookte whisky,  
amandelparfait en sponscake

Kaasselectie rondje Europa met vijgengel

*Supplement: € 4,50*