



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:	€ 38,50 p.p.
3 - gangen menu:	€ 43,50 p.p.
4 - gangen menu:	€ 53,50 p.p.
5 - gangen menu:	€ 63,50 p.p.

Gastronomisch menu

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 gerookte rode biet met citroen dotjes, bleekselderij, groene olijven, gedroogde appel en een schift dressing van karnemelk en lavasolie

Coquille met bloemkoolcouscous, krokante kappertjes en hazelnoten, crème van augurk waarbij gefrituurde spiering en schuim van spek

Buikspek met gebrande eendenlever, krokante amandel, chutney van Hollandse peer en laurierjus

Parelhoen (filet & bout), hooi van prei, crème van mais, gepofte zaadjes, polenta en jus van zwarte truffel


Gemarineerde ananas met lychee, gel van munt, kokosjys met limoen en schuim van kokos

4-gangen: € 59,00

5-gangen: € 69,00

Voor- en tussengerechten

Koude gerechten

Tartaar van gerookte rode biet met citroen dotjes, bleekselderij, groene olijven, gedroogde appel en een schift dressing van karnemelk en lavasolie 

Gebrande gamba met nashipeer, boemboe crème, sap van komkommer en een salade van bleekselderij & granny smith met baharat olie


Ossenworst met krokante brioche, piccalilly boter, zoetzure bloemkool, augurk & zilverui, baharat crème en schuim van oude Twentse bunkerkaas

Eend gegaard in sojasaus met paksoi, gerookte amandel, gemarineerde gele biet, venkelbouillon, krokant van sesam en crème van sereh

Proeverij van diverse voorgerechten

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

Warme gerechten

Gerookte knoflooksoep met bieslookolie en krokant bladerdeeg met bunkerkaas 

Coquille met bloemkoolcouscous, krokante kappertjes en hazelnoten, crème van augurk waarbij gefrituurde spiering en schuim van spek


Supplement: € 3,50

Buikspek met gebrande eendenlever, krokante amandel, chutney van Hollandse peer en laurierjus

Supplement: € 3,50

Ravioli gevuld met rendang en kokos, schuim van kaffirblad en krokant gebakken uitjes

Hoofdgerechten

Groene kool van de BBQ met kerrie, gebakken uitjes, unagi lak en crème van vadouvan met een schuimige saus van kaffirblad 

Zeebaars met limoen parelcouscous, gepofte coeur de boeuf tomaat, crème van aubergine, zoetzure venkel, aardappelchips en schuimige bisque

Parelhoen (filet & bout), hooi van prei, crème van mais, gepofte zaadjes, polenta en jus van zwarte truffel

Supplement: € 5,50

Ribeye met crème van ui, stoof van knolselderij met morille, mini bospeen en gebrande beukenzwam met jus van mosterdzaad

Kalfshaas & runderstoof met crème van ui, stoof van knolselderij met morille, mini bospeen en gebrande beukenzwam met jus van mosterdzaad

Supplement: € 5,50

Verse friet

€ 3,50 per schaalpje

Seizoenssalade

€ 3,50 per schaalpje

Desserts

Gemarineerde ananas met lychee, gel van munt, kokosijs met limoen, schuim van kokos

Chocolade crémeux met schuim van Baileys, kletskep van karamel, koffiesiroop en roomijs van vanille & tonkaboon

Roomrol gevuld met vanillecrème, appel-peer chutney, pure chocolademousse, gekarameliseerde hazelnoot en hazelnoot-roomijs

Kaasselectie rondje Europa met vijgengel

Supplement: € 4,50