



# 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.*

Avocado met crème van kerrie, gemarineerde artisjokken, zwarte olijf,  
macadamia crème, bouillon van venkel en knapperige quinoa

\*\*\*

In ras el hanout en citroengras gegaarde kabeljauwfilet met  
limoenrasp, gepofte paprika, groene appel en saus van ras el hanout

\*\*\*

Ibérico fingers zacht gegaard met hoisin, een gel van mandarijn,  
gemarineerde lychee en krokant van kokos en pinda

\*\*\*

Maishoenfilet & -bout met lardo spek en gestoofde beluga linzen,  
gegrilde zoetzure prei, piment accenten en krokante kippenhuid met  
schuim van tom kha kai

\*\*\*


Gepocheerde perzik, amandelcake met sinaasappelsiroop, hangop van  
boerenyoghurt met vanille en limoenrasp, sinaasappelmousse en  
roomijs van tonkaboon

4-gangen: € 59,00

5-gangen: € 69,00

# Voor- en tussengerechten

## *Koude gerechten*

Avocado met crème van kerrie, gemarineerde artisjokken, zwarte olijf, macadamia crème, bouillon van venkel en knapperige quinoa 

Ceviche van zeebaars, koriander en limoen, met mango, avocado, bleekselderij, groene kruidenolie en crispy bataat

Steak tartaar aangemaakt met rookolie, crème van baharat, Amsterdams uitje, little gem, krokante brioche en geraspte Twentse bunkerkaas

Little gem van de Green Egg met Pata Negra ham, dressing van boerenkarnemelk, gekruimelde geitenkaas en crème van citroen

Proeverij van diverse voorgerechten

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

### *Warme gerechten*

Pompoensoep, broodcrouton met crème van Blue Stilton en zoetzure frambozenruitjes 

In ras el hanout en citroengras gegaarde kabeljauwfilet met limoenrasp, gepofte paprika, groene appel en saus van ras el hanout


*Supplement: € 3,50*

Ibérico fingers zacht gegaard met hoisin, een gel van mandarijn, gemarineerde lychee en krokant van kokos en pinda

*Supplement: € 4,50*

Ravioli met vulling van runderstoof in een schuimige bouillon van knoflook & kip, krokante uitjes en parels van gefermenteerde knoflook

## Hoofdgerechten

Knolselderij gegaard op de Green Egg met groene kruiden, crème van gerookte amandel, mini bospeen, gebakken beukenzwam en saus van shiitake 

Roodbaars met zwarte parelcouscous en limoenrasp, zoetzure venkel, krokant van gerookte paprika, crème van basilicum en beurre blanc met vadouvan

Kalfslende met chimichurri, pommes fondant van la Ratte, groene asperge, gebakken witlof, crème van bospeen en jus van rundermerg

Rosé rundersukade & -stoof met chimichurri, pommes fondant van la Ratte, groene asperge, gebakken witlof, crème van bospeen en jus van rundermerg

*Supplement: € 5,50*

Maishoenfilet & -bout met lardo spek en gestoofde beluga linzen, gegrilde zoetzure prei, piment accenten en krokante kippenhuid met schuim van tom kha kai

*Supplement: € 5,50*

**Verse friet**

**€ 3,50 per schaalpje**

**Seizoenssalade**

**€ 3,50 per schaalpje**

## Desserts

Crème brûlée van Hollandse vanille, krokant van witte chocolade en ijs van boerenyoghurt

Gepocheerde perzik, amandelcake met sinaasappelsiroop, hangop van boerenyoghurt met vanille en limoenrasp, sinaasappelmousse en roomijs van tonkaboon

Panna cotta van pure chocolade, chocolademousse, kletskep van karamel, citruscrème en sorbet van Hollandse kersen

Kaasselectie

*Supplement: € 4,50*