



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.

Gegrilde kingboleet met gemarineerde pompoen, crème van knolselderij, duxelles van champignon en krokante shiitake

Konijnfilet met geweldige abrikozen, hutspot, gebakken cantharellen en een jus van laurier

Fazantfilet met spekkaantjes, zuurkool met iets vanille, Monegaskische uitjes en een schuimige saus van rookworst

Hertenbiefstuk met couscous gemaakt van Hollandse spruiten, crème van kastanje, gerookte amandelen en jus van braam


Fudge van pure chocolade & Hellendoorns kruidkoek, roze peper, crème van kweepeer, siroop van Stroh rum en sorbet van kalamansi

4-gangen: € 59,00

5-gangen: € 69,00

Voor- en tussengerechten

Koude gerechten

Gegrilde kingboleet met gemarineerde pompoen, crème van knolselderij, duxelles van champignon en krokante shiitake 

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 frambozenuitjes 

Konijnfilet met geweldige abrikozen, hutspot, gebakken cantharellen en een jus van laurier


Supplement: € 3,50

Fazantfilet met spekkaantjes, zuurkool met iets vanille, Monegaskische uitjes en een schuimige saus van rookworst

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

Hertenbiefstuk met couscous gemaakt van Hollandse spruiten, crème van kastanje, gerookte amandelen en jus van braam

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

Fudge van pure chocolade & Hellendoorns kruidkoek, roze peper, crème van kweeper, siroop van Stroh rum en sorbet van kalamansi

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

Kaasselectie

Supplement: € 4,50