



# 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:    | € 37,50 p.p. |
| 2 - gangen menu: | € 44,50 p.p. |
| 3 - gangen menu: | € 49,50 p.p. |
| 4 - gangen menu: | € 59,50 p.p. |
| 5 - gangen menu: | € 69,50 p.p. |

*Onbeperkt tafelwater inbegrepen, keuze uit plat- of bruisend water*

# 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.*

Gemarineerde Romanesco met crème van bunkerkaas, gebrande  
beukenzwam, zoetzure kerrie-bloemkool en ingelegde cranberry

\*\*\*

Kabeljauw gebakken op brioche, paling beurre blanc met haringkuit  
en zoetzure spirreli van rode biet

\*\*\*

Gebakken bloedworst met gebrande lever, gemarineerde appel met  
Hollandse vanille, schuim van steranijs en granny smith

\*\*\*

Hollandse eend gelakt met oloroso, krokante hazelnoten, gepofte  
sjalot met citroenrasp, gebakken anijspaddenstoel, pommes  
dauphine en jus van steranijs & Hollandse vanille

\*\*\*


Tartelette met gemarineerde bramen, Zwitserse room met gebrand  
Italiaans schuim & limoen rasp en een sorbet van bramen

4-gangen: € 65,00

5-gangen: € 75,00

# Voor- en tussengerechten

## *Koude gerechten*

Gemarineerde Romanesco met crème van bunkerkaas, gebrande beukenzwam, zoetzure kerrie-bloemkool en ingelegde cranberry 

Gamba poffertjes met rivierkreeft en criolla, gemarineerde cherrytomaatjes, crème van dille & citroen en krokante sepia

BBQ picanha van kalf met crème van tonijn, baharat krokantje, bieslookcrème en linten van bleekselderij

Rillettes van polderhoen met eendenleverkrullen, geweldige pruimen, salade van knolselderij met walnoten en appel, krenten en crème van vadouvan

Proeverij van diverse voorgerechten

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

## *Warme gerechten*

Thai tom kha kokossoep met gepofte noedels en rode peper 

Kabeljauw gebakken op brioche, paling beurre blanc met haringkuit en zoetzure spirreli van rode biet


*Supplement: € 3,50*

Gebakken bloedworst met gebrande lever, gemarineerde appel met Hollandse vanille, schuim van steranijs en granny smith

*Supplement: € 4,50*

Kwartel met gebrande langoustine, stoof van aardappel en asperge, jus van zwarte truffel en gebakken beukenzwammen

## Hoofdgerechten

Kool & paddenstoel Wellington met bearnaisesaus, gemarineerde rode biet en dressing van roze peper met platte peterselie 

Gebakken snoekbaars, lauwarme zoetzure butternut, gepofte quinoa, rol van rauwe coquille en crème van kerrie met een beurre blanc van citroen

Kalfslende met pittig rode uientaartje, crème van artisjok & groene appel, gebakken oesterzwam en gemarineerde paarse oerwortel, jus van gefermenteerde sjalot

2 bereidingen van sukade met pittig rode uientaartje, crème van artisjok & groene appel, gebakken oesterzwam en gemarineerde paarse oerwortel met jus van gefermenteerde sjalot

*Supplement: € 5,50*

Hollandse eend gelakt met oloroso, krokante hazelnoten, gepofte sjalot met citroenrasp, gebakken anijspaddenstoel, pommes dauphine en jus van steranijs & Hollandse vanille

*Supplement: € 5,50*

**Verse friet**

**€ 4,50 per schaalpje**

**Seizoenssalade**

**€ 4,50 per schaalpje**

## Desserts

Pure chocolademousse met krokante pinda's, karamel crème, nogatine en chunky monkey ijs

Tartelette met gemarineerde bramen, Zwitserse room met gebrand Italiaans schuim & limoen rasp en een sorbet van bramen

Mousse van Hollandse peer, chutney van stoofperen met vanille, appel-kaneelijs en krokante appel met frisse hangop en een schift dressing van olijfolie en limoen

Kaasselectie

*Supplement: € 4,50*