



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.*

Krokante witte asperge van 'de Weerd' met crème van eidooier,
crème van doperwten, krokante aardappel, verse kruiden en
ijs van witte asperge

Witte asperge van 'de Weerd' met lauwwarme gerookte zalm
van de Green Egg, een 64 graden ei, schuim van hollandaise
en groene kruidenolie

Lamszwezerik met crème van dragon & piment, gegrilde asperge
en een saus van crème fraîche & zuring

Lamsnek & -rack met kerrie yoghurt, witte asperge van 'de Weerd',
zoetzure prei, crème van bieslook en een jus van gesuikerde knoflook


Aspergelinten met aspergemousse , compote van rabarber, hangop,
witte chocolade-ijs en gel van verveine

4-gangen: € 65,00

5-gangen: € 75,00

Voor- en tussengerechten

Koude gerechten

Krokante witte asperge van 'de Weerd' met crème van eidooier, crème van doperwten, krokante aardappel, verse kruiden en ijs van witte asperge 

Gebrande tonijn met kimchi mayonaise, crème fraîche, limoen kaviaar, krokante quinoa, gebakken avocado en geschroeide langoustine


Filet américain van kalf met crème van bieslook, zoetzure rettich, bundelzwam, krokante kappertjes, gedroogde watermeloen en bouillon van geroosterde ui

Terrine van gerookte eendenborst & -bout, lak van Pedro Ximénez, chutney van appel, geraspte hazelnoot en crème van Hollandse vanille

Proeverij van diverse voorgerechten

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

Warme gerechten

Venkelbouillon, pastaschelp gevuld met roomkaas en morille en verse groene kruiden 

Witte asperge van 'de Weerd' met een 64 graden ei, schuim van hollandaise en groene kruidenolie 


Supplement: lauwwarm gerookte zalm van de Green Egg € 3,50

Kalfstong met eendenleverjus, groene paprika, crudité van witlof en fijngesneden groene appel

Lamszwezerik met crème van dragon & piment, gegrilde asperge en een saus van crème fraîche & zuring

Supplement: € 4,50

Hoofdgerechten

Open ravioli met schapenkaas, dressing van olijfolie, peterselie & sjalot, mini courgette, antiboise en een schuim van knoflook 

Rogfilet met limoen & peterselie couscous, zeekraal, crème van citroen, beurre blanc met Zeeuwse oesters, rauwe paksoi en krokante kappertjes

Kalfsribeye met krokante polenta, gebrande mais, gemarineerde shiitake, zoetzure navets, crème van bieslook en een jus van merg met knolselderij

Bavette met krokante polenta, gebrande mais, gemarineerde shiitake, zoetzure navets, crème van bieslook en een jus van merg met knolselderij

Supplement: € 5,50

Lamsnek & -rack met kerrie yoghurt, witte asperge van 'de Weerd', zoetzure prei, crème van bieslook en een jus van gesuikerde knoflook

Supplement: € 5,50

Verse friet

€ 4,50 per schaalpje

Seizoenssalade

€ 4,50 per schaalpje

Desserts

Parfait van popcorn met gezouten popcorn, gecondenseerde melk, krokante witte chocolade en gemarineerde kumquat

Aspergelinten met aspergemousse, compote van rabarber, hangop, witte chocolade-ijs en gel van verveine

Passie crémeux met gemarineerde ananas, kokos crumble, meringue, mangosorbet en crème van roze peper

Kaasselectie

Supplement: € 4,50