



LANDGOED DE UITKIJK

Pur Geniessen beim Landgoed De Uitkijk. Gemütliches Speisen mit Familie und Freunden und genießen von puren Gerichten, zubereitet mit tages frischen Zutaten der Saison. Handwerkliche regionale Produkte, ein wunderbar gereiftes Stück biologisches Fleisch oder auf der Haut gebratener frischer Fisch, begleitet von einem guten Glas Wein.

Haben Sie eine Allergie gegen bestimmte Zutaten? Lassen Sie es uns im Voraus wissen! Wo möglich, passen wir die Gerichte für Sie an.

Preis

Hauptgericht:	€ 38,50 p.p.
2 - Gänge-Menü:	€ 47,50 p.p.
3 - Gänge-Menü:	€ 52,50 p.p.
4 - Gänge-Menü:	€ 65,00 p.p.
5 - Gänge-Menü:	€ 77,50 p.p.

Unbegrenzt Tafelwasser inklusive, Auswahl aus still oder sprudelnd wasser.

Gastronomisches Menü

Wechselndes Menü, zubereitet mit saisonalen Zutaten. Die Gerichte des gastronomischen Menüs können auch mit anderen Gerichten aus der Karte kombiniert werden.

Zucker-Salat vom BBQ, Avocado, gesalzene Mandel,
Currycrème, Bunker-Käse, Kartoffelkrokant, Kräutersaft

Rohe Makrele, Ceviche-Dressing, Little Gem, Avocadocrème,
grüner Apfel, peruanische Tiger Milk, Koriander

Ballotine und gebratenes Maishähnchen, Maiscrunch, Zuckermais
BBQ, Frühlingszwiebel, Boemboecrème, Geflügeljus

Black Angus Steak, Mini Graffiti-Aubergine mit Unagi glasiert,
Meeresalgencrunch, Shisoblatt süß-sauer mariniert,
Shiso-Ingwer-Gel, Rinderjus

Black Box, Passionsfrucht-Crèmeux, Schokoladenkuchen, Lakritzeis

4-course: € 69,50

5-course: € 79,50

Vorspeisen & Zwischengerichte

Kalte Gerichte

Zucker-Salat vom BBQ, Avocado, gesalzene Mandel, Currycrème, Bunker-Käse, Kartoffelkrokant, Kräutersaft 

Lachs, Rote-Bete-mariniert, Gewürzbrioche, Dillcrème, Joghurt, Kapern, Gewürzgurke

Rohe Makrele, Ceviche-Dressing, Little Gem, Avocadocrème, grüner Apfel, peruanische Tiger Milk, Koriander

Tatar von Ossenwurst, Piccalillycrème, Cornichon, Brioche, Eigelb frittiert in Panko

Warme Gerichte

Cremige Lauchsuppe, Frühlingszwiebel, Kräutercrème, Lauchöl 

Rendang von Austernpilzen, grüner Apfel, Rettich, Pak Choi,
kandierte Erdnuss, Boemboe-Kokossauce, Sojasprossen 

Schellfischfilet, Misocrème, Kapern frittiert, Kohlrabi mariniert,
Gurke süß-sauer, Schnittlauch-Beurre blanc

Ballotine und gebratenes Maishähnchen, Maiscrunch, Zuckermais
BBQ, Frühlingszwiebel, Boemboecrème, Geflügeljus

Aufpreis: € 3,75

Langsam gegarte Rinderrippe, grüner Apfel, Rettich, Pak Choi,
Sesam, orientalische Jus

Aufpreis: € 3,75

Hauptgerichte

Mini Graffiti-Aubergine mariniert, Artischockencreme, Burrata, Avocado, Sesam-Beurre blanc 

Zucchini-Blüte gefüllt, Beignet, Kräuteröl pikant, Tomate, Basilikum-Ziegenkäsecreme, Tomaten-Beurre blanc 

Köhler, junger Lauch geschmort, weiße Traube reduziert, Haselnusskrokant, Lauch gebrannt, Tahinisauce

Rotbarsch gebraten, Flusskrebs, frische Mango, Nordseekrabbencrunch, Langoustinen-Beurre blanc, Beerensaft
Aufpreis: € 3,75

Black Angus Steak, Mini Graffiti-Aubergine mit Unagi glasiert, Meeresalgen-crunch, Shisoblatt süß-sauer mariniert, Shiso-Ingwer-Gel, Rinderjus
Aufpreis: € 4,75

Diamanthaas gegrillt, Bundkarotte glasiert, Sesam gebrüht, Ingwerbier-Gel, Tamarillo-Julienne, Rinderjus

Ofenkartoffel mit Paprika und Kräutercreme
Warme Gemüse (Saisongemüse)

€ 5,00
€ 4,75

Desserts

Advocaat-Crèmeux, weiße Schokolade, Schokoladenkrokant,
Vanilleeis, rote Früchte

Black Box, Passionsfrucht-Crèmeux, Schokoladenkuchen, Lakritzeis

Rhabarber mariniert, Erdbeerkompott, Reis mit Kardamom, eis vom
Lorbeer aus eigenem Garten

Mousse vom Oudwijker Flora, Ziegenkäse-Joghurteis, gerösteter
Mandelcrumble, Creme vom Twentse Bunkerkäse

Kaffee nach dem Essen

Kaffee nach Wahl mit Süßigkeiten

Mini-Eistüte mit Vanilleeis, Miso und Karamell

Preis pro Stück € 4.50