



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:	€ 38,50 p.p.
2 - gangen menu:	€ 47,50 p.p.
3 - gangen menu:	€ 52,50 p.p.
4 - gangen menu:	€ 65,00 p.p.
5 - gangen menu:	€ 77,50 p.p.

Onbeperkt tafelwater is 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.

Gefrituurde burrata, sesam, in basilicum gemarineerde tomaat,
hooi van knolselderij

Gebakken heekfilet, salade van venkel, komkommer en
bleekselderij, rode curry-kokossaas

Langzaam gegaarde kalfspicanha, gebakken en zoetzure
paddenstoelen, gekonfijte krielaardappel, jus van koffie

Tournedos en langzaam gegaarde nek van rund, gebakken
courgette, rasp van schapenkaas, krokante furikake, baba ganoush,
jus van madeira

Chocolade-éclair met MonChou, gemarineerde kersen, krokant
van Bastogne, pure chocolade-ijs

4-gangen: € 69,50

5-gangen: € 79,50

Voor- en tussengerechten

Koude gerechten

Gefrituurde burrata, sesam, in basilicum gemarineerde tomaat, hooi van knolselderij 

Dichtgeschroeide tonijn, sesam, sojamarinade, zoetzure komkommer, bosui, zwarte knoflookcrème

Zalm gemarineerd in kruiden en mosterd, kerriecrème, brioche, Indisch zuur

Tartaar van ossenworst, piccalillycrème, cornichon, brioche, gefrituurd eigeel in panko

Warme gerechten

Romige preisoep, bosui, kruidencrème, preiolie 

Rendang van oesterzwam, groene appel, rettich, paksoi, gesuikerde pinda, boemboe-kokossaas, taugé 

Gebakken heekfilet, salade van venkel, komkommer en bleekselderij, rode curry-kokossaas

Supplement: € 3,75

Langzaam gegaarde runderribben, groene appel, rettich, paksoi, sesamzaad, oosterse jus

Langzaam gegaarde kalfspicanha, gebakken en zoetzure paddenstoelen, gekonfijte krielaardappel, jus van koffie

Supplement: € 3,75

Hoofdgerechten

Gemarineerde mini graffiti-aubergine, artisjokcrème, burrata, avocado, sesam beurre blanc 

Gegrilde minipaprika, tapenade met tomaat, feta, krokant van lotuswortel, saus van geroosterde paprika 

Koolvis, gestoofde jonge prei, ingedroogde witte druif, krokante hazelnoot, gebrande prei, tahinisaus, bouillon van onrijpe druif
Supplement: € 3,75

Victoriabaars, tapenade met tomaat, tomatencrumble, saus van geroosterde paprika

Ribeye, bataatcrème, geroosterde minibroccoli, krokant van aardappel, jus van calvados

Tournedos en langzaam gegaarde nek van rund, gebakken courgette, rasp van schapenkaas, krokante furikake, baba ganoush, jus van madeira
Supplement: € 4,75

Gepofte aardappel met paprika en kruidencrème	€ 5,00
Warme groente (seizoensgroente)	€ 4,75

Desserts

Chocolade-éclair met MonChou, gemarineerde kersen, krokant van Bastogne, pure chocolade-ijs

Karamel-vanille-ijs, Snickersschuim, Baileys, pinda, huisgemaakte crumble

Black box; passievruchtcrèmeux, chocoladecake, dropijs

Selectie van 5 Nederlandse kazen

Supplement: € 10,95