



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 sprudelwasser.

Gastronomisches Menü

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

Frittierte Burrata, Sesam, in Basilikum marinierte Tomate,
Sellerieheu

Gebratenes Seehechtfilet, Salat von Fenchel, Gurke und
Staudensellerie, rote Curry-Kokos-Sauce

Langsam gegarte Kalbspicanha, gebratene und süß-saure Pilze,
konfierte Babykartoffel, Kaffeejus

Tournedos und langsam gegarter Rindernacken, gebratene
Zucchini, geriebener Schafskäse, knuspriges Furikake, Baba
Ganoush, Madeirajus

Schokoladen-Eclair mit MonChou-Frischkäse, marinierte Kirschen,
Bastogne-Crumble, Zartbitterschokoladeneis

4-course: € 69,50

5-course: € 79,50

Vorspeisen & Zwischengerichte

Kalte Gerichte

Frittierte Burrata, Sesam, in Basilikum marinierte Tomate,
Sellerieheu 

Kurz angebratener Thunfisch, Sesam, Sojamarinade, süß-saure
Gurke, Frühlingszwiebel, Creme von schwarzem Knoblauch

In Kräutern und Senf marinierter Lachs, Currycreme, Brioche,
indonesisch eingelegtes Gemüse

Tatar von Ossenswurst, 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 

Gebratenes Seehechtfilet, Salat von Fenchel, Gurke und Staudensellerie, rote Curry-Kokos-Sauce

Aufpreis: € 3,75

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

Langsam gegarte Kalbspicanha, gebratene und süß-saure Pilze, konfierte Babykartoffel, Kaffeejus

Aufpreis: € 3,75

Hauptgerichte

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

Gegrillte Mini-Paprika, Tapenade mit Tomate, Feta, knusprige Lotuswurzel, Sauce von gerösteter Paprika 

Köhler, junger Lauch geschmort, weiße Traube reduziert, Haselnusskrokant, Lauch gebrannt, Tahinisauce
Aufpreis: € 3,75

Victoriabarsch, Tapenade mit Tomate, Tomatencrumble, Sauce von gerösteter Paprika

Ribeye, Süßkartoffelcreme, gerösteter Mini-Brokkoli, knusprige Kartoffel, Calvadosjus

Tournedos und langsam gegarter Rindernacken, gebratene Zucchini, geriebener Schafskäse, knuspriges Furikake, Baba Ganoush, Madeirajus
Aufpreis: € 4,75

Ofenkartoffel mit Paprika und Kräutercreme
Warme Gemüse (Saisongemüse)

€ 5,00
€ 4,75

Desserts

Schokoladen-Eclair mit MonChou-Frischkäse, marinierte Kirschen,
Bastogne-Crumble, Zartbitterschokoladeneis

Karamell-Vanille-Eis, Snickers-Schaum, Baileys, Erdnuss,
hausgemachter Crumble

Black Box, Passionsfrucht-Crèmeux, Schokoladenkuchen, Lakritzeis

Auswahl von 5 holländischen Käsesorten

Aufpreis: € 10,95

Kaffee nach dem Essen

Kaffee nach Wahl mit Süßigkeiten