



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.*

Mousse van hert, knolselderijcrème, ingelegde sjalot, mosterdzaad,
rode biet, krokant van aardappel

Gebakken en gerookte king boleet, gemarineerde paddenstoelen,
bouillon van paddenstoelen

Wildzwijn, gestoofde kool, gel van braam, ingelegde bramen,
jus van wildzwijn en pure chocolade

Fazantenhen, langzaam gegaarde fazantenbout, pastinaakcrème,
crunch van pastinaak, nashipeer, rasp van jeneverbes,
jus van kruidkoek

Wortelcrèmeux, gemarineerde wortel, krokante pecan,
beurre-noisette-ijs

4-gangen: € 69,50

5-gangen: € 79,50

Voor- en tussengerechten

Koude gerechten

Notenpaté, appelcompote met winterse specerijen, crunch van amandel, vinaigrette van dennennaalden en paddenstoelen 

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

Langzaam gegaarde eendenborst, crunch van amandel, zoetzure wintergroenten, salade van aardpeer, jus van appelstroop

Mousse van hert, knolselderijcrème, ingelegde sjalot, mosterdzaad, rode biet, krokant van aardappel

Warme gerechten

Soep van knolselderij en pastinaak, pastinaakcrème,
rasp van jeneverbes 

Gebakken en gerookte king boleet, gemarineerde paddenstoelen,
bouillon van paddenstoelen 

Victoriabaars, krokant van serranoham, bloemkoolcrème, ingelegd
mosterdzaad, crunch van hazelnoot, lichte miso beurre blanc

Gepekeld kalfspicanha, gebakken en zoetzure paddenstoelen,
gekonfijte krielaardappel, jus van koffie

Wildzwijn, gestoofde kool, gel van braam, ingelegde bramen,
jus van wildzwijn en pure chocolade

Supplement: € 3,75

Hoofdgerechten

Gefrituurde geitenkaas, bloemkoolcrème, citrusgel,
crunch van amandel, mizuna 

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

Heekfilet, crème van witte peen, topinamboer gegaard in bruine
boter, gemarineerde rammenas, jus van Rinze appelstroop

Koolvis, rasp van rookworst, citroencrème,
krokant van palmkool, beurre blanc van rookworst

Supplement: € 3,75

Gegrilde bavette, geglaceerde winterpeen, bearnaise, jus van rund

Fazantenhen, langzaam gegaarde fazantenbout,
pastinaakcrème, crunch van pastinaak, nashipeer,
rasp van jeneverbes, jus van kruidkoek

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

Stroopwafelschuim, karamel, stukjes stroopwafel, vanille-ijs,
boerenjongens

Wortelcrèmeux, gemarineerde wortel, krokante pecan,
beurre-noisette-ijs

Selectie van 5 Nederlandse kazen

Supplement: € 10,95

Koffie after dinner

Koffie naar keuze met friandises