



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.

Hirschmousse, Selleriecreme, eingelegte Schalotte, Senfkörner,
rote beete, knusprige Kartoffel

Gebratener und geräucherter Königsröhrling, marinierte Pilze,
Pilzbrühe 

Wildschwein, geschmorter Kohl, Brombeergel, eingelegte
Brombeeren, Wildschweinjus mit Zartbitterschokolade

Fasanenhenne, langsam gegarte Fasanenkeule, Pastinakencreme,
Pastinakencrunch, Nashi-Birne, Geriebene Wacholderbeeren,
Gewürzkuchenjus

Karottencrêmeux, marinierte Karotte, knusprige Pekannuss,
Eis von brauner Butter

4-course: € 69,50

5-course: € 79,50

Vorspeisen & Zwischengerichte

Kalte Gerichte

Nusspastete, Apfelkompott mit winterlichen Gewürzen,
Mandelcrunch, Vinaigrette von Fichtennadeln und Pilzen 

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

Langsam gegarte Entenbrust, Mandelcrunch, süß-saures
Wintergemüse, Topinambur-Salat, Jus von Apfelsirup

Hirschmousse, Selleriecreme, eingelegte Schalotte, Senfkörner,
rote beet, knusprige Kartoffel

Warme Gerichte

Suppe von Sellerie und Pastinake, Pastinakencreme,
Geriebene Wacholderbeeren 

Gebratener und geräucherter Königsröhrling, marinierte Pilze,
Pilzbrühe 

Victoriabarsch, knuspriger Serranoschinken, Blumenkohlcreme,
eingelegte Senfkörner, Haselnusscrunch, leichte Miso-Beurre-
blanc

Gepökelter Kalbspicanha, gebratene und süß-saure Pilze,
konfierte Babykartoffel, Kaffeejus

Wildschwein, geschmorter Kohl, Brombeergel, eingelegte
Brombeeren, Wildschweinjus mit Zartbitterschokolade

Aufpreis: € 3,75

Hauptgerichte

Blumenkohlcreme, frittierte Ziegenkäse, Zitrusgel, Mandelcrunch,
Mizuna 

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

Seehechtfilet, Creme von weißer Karotte, in brauner Butter gegarte
Topinambur, marinierter Rettich, Jus von Rinze-Apfelsirup

Köhler, geriebene Räucherwurst, Zitronencreme, knuspriger
Palmkohl, Beurre blanc von Räucherwurst

Aufpreis: € 3,75

Bavette, glasierte Winterkarotte, Béarnaise, Rinderjus

Fasanenhenne, langsam gegarte Fasanenkeule, Pastinakencreme,
Pastinakencrunch, Nashi-Birne, Geriebene Wacholderbeeren,
Gewürzkuchenjus

Aufpreis: € 4,75

Ofenkartoffel mit Paprika und Kräutercreme

€ 5,00

Warme Gemüse (Saisongemüse)

€ 4,75

Desserts

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

Stroopwafel-Schaum, Karamell, Stroopwafel-stücke, Vanilleeis, in Rum eingelegte Rosinen

Karottencrèmeux, marinierte Karotte, knusprige Pekannuss, Eis von brauner Butter

Auswahl von 5 holländischen Käsesorten

Aufpreis: € 10,95

Kaffee nach dem Essen

Kaffee nach Wahl mit Süßigkeiten