

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

HEEFT U EEN ARRANGEMENT?



Voor uw 3-gangenmenu kunt u kiezen uit de gerechten gemarkeerd met GL.

3-gangen (soep, hoofdgerecht en dessert).

Als u een ander gerecht kiest, betaalt u de meerprijs.

Dinerarrangement: breekbrood met smeersels en onbeperkt Bronckhorster bronwater, plat of bruisend – € 4,00 per persoon (alleen per tafel af te nemen).

Als u specifieke wensen of allergieën heeft, houden wij daar graag rekening mee.

Wijn/bier arrangement

• 3 bijpassende wijnen	27
• 3 bijpassende Bronckhorster bieren	17
• 4 bijpassende wijnen	35
• 4 bijpassende Bronckhorster bieren	21

Bij te bestellen:

• Breekbrood met smeersels	3 p.p.
• Aardappelen in de schil gebakken	6
• Verse Aviko friet met mayonaise	6
• Seizoenssalade	6

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

CHEF'S MENU

(Voorgerecht)

Caprese

Bitterbal van burrata | tomaten panna cotta | basilicumcrème

(Soep)

Courgette

Licht gebonden | forelkuit

(Tussengerecht)

Eendenborst

Op de huid gebakken | salsa verde

(Hoofdgerecht)

Zeeduivel

En Papillote

Kaas

Gorgonzola piccante DOP | camembert di Bufala

(Dessert)

Parfait

Witte chocolade | rode peper | frambozencoulis

5-gangenmenu (u kunt zelf kiezen welke gang u weglaat) 72

6-gangenmenu 79

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

VOORGERECHTEN

Oester per stuk

4

Citroen | sjalotvinaigrette | Tabasco

Carpaccio

19

Pijnboompitten | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola
optioneel met eendenlever (+ 9,50)

Rondje Bronkhorst

24p.p

Goed gevulde etagère met diverse voorgerechten voor twee personen

Zalmtartaar

17

kruiden crème fraîche | zeewiercracker

Knolselderijcarpaccio

15

Limoen | passievrucht-mangochutney | noten

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

WARME VOORGERECHTEN

Kalfzwezerik 21

Krokant gebakken | ravioli | morieljessaus

Zalm-tongrolletje 19

Gepocheerd | wittewijnsaus

Champignon Dordogne 16

Krokant | knoflooksaus | vegan

Duo-schaal schelp 21

Coquilles | gamba's | zeekraal | wittewijnsaus

SOEPEN

Ouderwetse kippensoep (GL) 10

Bouillon | rijkgevuld

Bouillabaisse 14

Zeevruchten | verschillende vissoorten

Als hoofdgerecht met breekbrood (GL) 26

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

HOOFDGERECHTEN

Mosselen 30

In Bronkhorster bier of Achterhoekse wijn gekookt | Aviko friet | sausjes

Caesarsalade (GL) 26

Krokante kip | bacon | kriel in schil | breekbrood

Varkenshaas (GL) 26

Briesaus | spek

Vissalade 29

Gerookte vissoorten | pasta | breekbrood

Kabeljauw 29

Gebakken | chimichurrisaus

Tournedos 38

Gebakken of gegrild | gemarineerd | kruidenboter
optioneel met eendenlever (+ 9,50)

Vegan salade (GL) 26

Sinaasappeldressing | kriel in schil | noten | kaas

Gevulde paprika (GL) 26

Vegan | gehakt | mozzarella

Quiche (GL) 26

Vegetarisch | ratatouille | geitenkaas

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

DESSERTS

Wij serveren ijs van IJsboerderij 't Dommerholt.

Zomerkoninkjes (GL) 11

Gemarineerde aardbeien | vanilleschuim | zwart sesamijs

Cheesecake (GL) 11

Achterhoekse limoncello | bloedsinaasappelijs

Kaasplateau 19

Een selectie van vijf kazen van Kaasfort Amsterdam
Vijgenbrood | pruimencompote

Gouden Leeuw dessert 17

Selectie van diverse desserts en zoetigheden

Zomerse tiramisu 14

Koffie-ijs | mascarpone Amaretto mousse | langevingercrumble