

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
BRONKHORSTER 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

KOUDE VOORGERECHTEN

OESTER PER STUK

rodewijnazijn | sjalotjes | citroen | Tabasco

4

STEAK TARTAARBURGER

Achterhoeks ree | picalilly | brioche

19

CARPACCIO VAN HERT OF RUND

(hert) basilicumcreme | truffelkaas | pompoenpitten

(rond) truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola

optioneel met eendenlever (10,-)

19

RONDJE BRONKHORST

etagère met vis-vlees-wild voorgerechtjes voor twee personen

24 p.p

WILDE EEND

paté | mousse | sinaasappelgel | hazelnootcrunch

17

GEITENKAAS vega

gebrand | balsamico | gemarineerde cantharellen | vijgen

16

VISPALET

verschillende soorten vis | saffraandressing

21

HERFSTSALADE vega

bospaddenstoelen | feta | gemengde noten |
als hoofdgerecht +11,- (GL)

15

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

WARME VOORGERECHTEN

KALFSZWEZERIK 21

krokant gebakken | ravioli | rode wijnsaus

DUIVENBORST 19

boerenkool | Roseval

SOEPEN

WILDBOUILLON 11

wortel | knolselderij

BOSPADDENSTOELENSOEP (GL) vega 10

gebonden | tuinkruiden | dukkah

DOESBURGSE MOSTERDSOEP (GL) mogelijk 10

gebonden | spek | croutons

HOOFDGERECHTEN VIS/VEGA

ZALM (GL) 26

filet | huisgerookt | witte wijnsaus

ZEEBAARS 29

gestoofde prei | pestosaus

CAPRESE TARTE TATIN (GL) vega 26

cherrytomaat | mozzarella | basilicum

AUBERGINE STEAK (GL) vegan 26

baba ganoush | mosterdzaad | miso

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

HOOFDGERECHTEN VLEES/WILD

VARKENSHAAS (GL) 26
gegrild | cranberrysaus

TANTE DOOR (GL) 26
hoenderfilet | romige zuurkool | Doesburgse mosterdsaus

WILDPEPER 27
rijkgevuld | klassieke wijze | wildgarnituur

BEEF WELLINGTON UIT HET JASJE 38
ossenhaas | bladerdeeg | serrano ham | champignons | rode portsaus

TRIO WILD 42
eend | hert | haas | wildsaus | wildgarnituur

HAZENRUG 45
filet | wildsaus | wildgarnituur

DUO WILDZWIJN 35
biefstuk | pulled boar | Bronckhorster bbqsaus

Wildgarnituur bestaat uit: Stoofpeer, rodekoolstrudel en spruitjes

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

DESSERTS

wij serveren ijs van ijsboerderij 't Dommerholt uit Borculo.

PARFAIT (GL)	11
bloedsinaasappel kruidencake kaneel	
GRAND DESSERT DE GOUDEN LEEUW	18
selectie van diverse kleine desserts op een etagère	
KAASPLATEAU	20
een selectie van vijf kazen van Kaasfort Amsterdam vijgenbrood appelstroop	
ADVOCAAT TRIFLE	13
advocaatmousse bastognecrumble mandarijn witte chocolade	
GEPOCHEERDE PEER (GL)	11
Boerenjongens yoghurtijs	
HAZELNOOT CRÈME BRÛLÉE	12
gebrande hazelnootcrunch hazelnootijs	

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

CHEF'S MENU

(Voorgerecht)

WILDPLANK

wildpaté | hertenham | wildzwijnsoppa | wildbitterbal

(Soep)

HERFST DUO

bospaddenstoelen gebonden | wildbouillon

(Tussengerecht)

AUBERGINE STEAK

mosterdzaad | miso

(Hoofdgerecht)

HERTENRUG

filet | wildsaus | stampot rauwe andijvie

KAAS

Formaggio rosa | Shropshire blue

(Dessert)

LOKAAL NOAGENIET'N

arretjescake van Chocolaterie Magdalena | chocolademousse |
Bronckhorster Nightporter-ijs

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

6-gangenmenu **79**