

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,- 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 |

BIJGERECHTEN

BREEKBROOD MET SMEERSELS **3 P.P**
AARDAPPELEN IN DE SCHIL GEBAKKEN **3 P.P**
VERSE AVIKO FRIET MET MAYONAISE **3 P.P**
SEIZOENSSALADE **3 P.P**
VIER ASPERGES **9**

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

CHEF'S MENU

(Voorgerecht)

TARTAAR VAN FOREL

lokale forellenvijver Breukink
gerookt | hangop | haringkaviaar | citroenvinaigrette

(Soep)

ASPERGESOEP

zalmsnippers | peterselie

(Tussengerecht)

SURF & TURF

gerookte coquille | Serranoham | groene asperge | truffelsaus

(Hoofdgerecht)

LAM

twee bereidingen | morillesaus

KAAS

Formaggio Rosa | Époisses ras el hanout

(Dessert)

ZOMERKONINKJES

vanilleschuim | basilicumijis

5-gangenmenu (u kunt zelf kiezen welke gang u weglaat) **79**

6-gangenmenu **89**

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

KOUDE VOORGERECHTEN

OESTER PER STUK passievrucht citroenparels	4
ASPERGES MET LAMSHAM  groene asperges gekookte lamsham kwartelei vinaigrette	17
KREEFTENCOCKTAIL rivierkreeft Granny Smith cocktailsaus	19
CARPACCIO pestomayo Parmezaan pijnboompitten gepofte tomaat <i>optioneel met eendenlever (10,-)</i>	19
RONDJE BRONKHORST etagère met vis- en vlees voorgerechtjes voor twee personen	24 p.p
CANNELLONI  zoetzure chioggiabiet geitenkaas	15
VITELLO TONNATO kalfsmuis tonijnschuim kappertjes	18
CHARCUTERIE selectie van vier hammen ingelegde jalapeño brioche	17

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

WARME VOORGERECHTEN

KALFSZWEZERIJK 21
zomertruffel | Parmezaantortellini | rodewijnsaus

GAMBA'S À LA DIABLA 17
pikant | tomaat-knoflook-chilisaus | breekbrood

UIENSOEP (GL) 10
klassiek | kaascrouton

ASPERGESOEP   12
gebonden | zalmsnippers | ook vega mogelijk (10)

HOOFDGERECHTEN VIS/VEGA

ASPERGES MET ZALM  34
op de huid gebakken zalm | hollandaise | aardappelen in schil

HELE FOREL (GL) 26
botersaus | amandelen | lokale forellenvijver Breukink

SNOEKBAARSFILET 32
tomaat | knoflook | munt | peterselie | kappertjes

TARTELETTE (GL)  24
duxelles | aardappelcrème | zilverui | koffiejus

GEVULDE PUNTPAPRIKA (GL)  24
gerookte paprikasaus | orzo

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

HOOFDGERECHTEN VLEES

ASPERGES TRADITIONEEL  **32**
gekookte ham | fijngehakt ei | boterjus | aardappelen in schil

ASPERGES MET TOURNEDOS  **34**
150gr | béarnaisesaus | aardappelen in schil

TANTE DOOR (GL) **26**
hoenderfilet | beukenzwam-truffelsaus

VARKENSHAAS (GL) **26**
gegrild | chimichurri

DUO VAN KALF **32**
kalfshaas | kalfslever | rodeportsaus

LAMSFILET **39**
saus van Texels Noorderwiend bier

DUO VAN EEND **29**
gekonfijte eendenbout | filet | sinaasappel-tijmsaus

CHATEAUBRIAND 400GR **79**
rodewijnsaus | voor twee | aan tafel getrancheerd

TOURNEDOS 180GR **39**
Stroganoffsaus | gegrild of gebakken

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

DESSERTS

wij serveren ijs van ijsboerderij 't Dommerholt uit Borculo.

LIMONCELLO TARTELETTE 13

lemon curd | basilicumolie | limoncello-ijs

GRAND DESSERT DE GOUDEN LEEUW 18

selectie van diverse kleine desserts

KAASPLATEAU 20

een selectie van vijf kazen van Kaasfort Amsterdam
vijgenbrood | appelstroop

PANNA COTTA (GL) 11

duindoorn | citrus

TWIJFELAAR 13

pruimencrumbletaart | Tête de Moine | hazelnootijs

KOFFIEMOMENT DELUXE (GL) 9

koffie, espresso, thee, cappuccino(+1,-) | kleine crème brûlée

FRIANDISES (GL) 9

vijf luxe zoetigheden voor bij de koffie of thee