

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)

UIENMARTINI

Parmezaanschuim

(Tussengerecht)

DUO SCHAAL & SCHELP

coquille | langoustine | kokos | zeekraal

(Hoofdgerecht)

LAM

twee bereidingen | morillesaus

KAAS

Formaggio Rosa | Époisses ras el hanout

(Dessert)

LOKAAL NAOGENIET'N

Earl Grey-meringue | yoghurtijs | bosvruchtenmousse

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