

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 €3,- P.P.

BREEKBROOD MET SMEERSELS
AARDAPPELEN IN DE SCHIL GEBAKKEN
VERSE AVIKO FRIET MET MAYONAISE
SEIZOENSSALADE

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

KREEFTENCOCKTAIL

rivierkreeft | Granny Smith | cocktailsaus

19

CARPACCIO

pestomayo | Parmezaan | pijnboompitten | gepofte tomaat

optioneel met eendenlever (10,-)

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

KALFSZWEZERIK

21

zomertruffel | Parmezaantortellini | rodewijnsaus

GAMBA'S À LA DIABLA

17

pikant | tomaat-knoflook-chilisaus | breekbrood

SOEPEN

UIENSOEP (GL)

10

klassiek | kaascrouton

PREI-AARDAPPELSOEP (GL)

10

gebonden | tuinkruiden

HOOFDGERECHTEN VIS/VEGA

HELE FOREL (GL)

26

botersaus | amandelen | lokale forellenvijver Breukink

SNOEKBAARSFILET

32

tomaat | knoflook | munt | peterselie | kappertjes

TARTELETTE (GL)

26

duxelles | aardappelcrème | zilverui | koffiejus

GEVULDE PUNTPAPRIKA (GL)

26

gerookte paprikasaus | orzo

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

HOOFDGERECHTEN VLEES

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 75

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) 8

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

FRIANDISES (GL) 6

vijf luxe zoetigheden voor bij de koffie of thee