

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

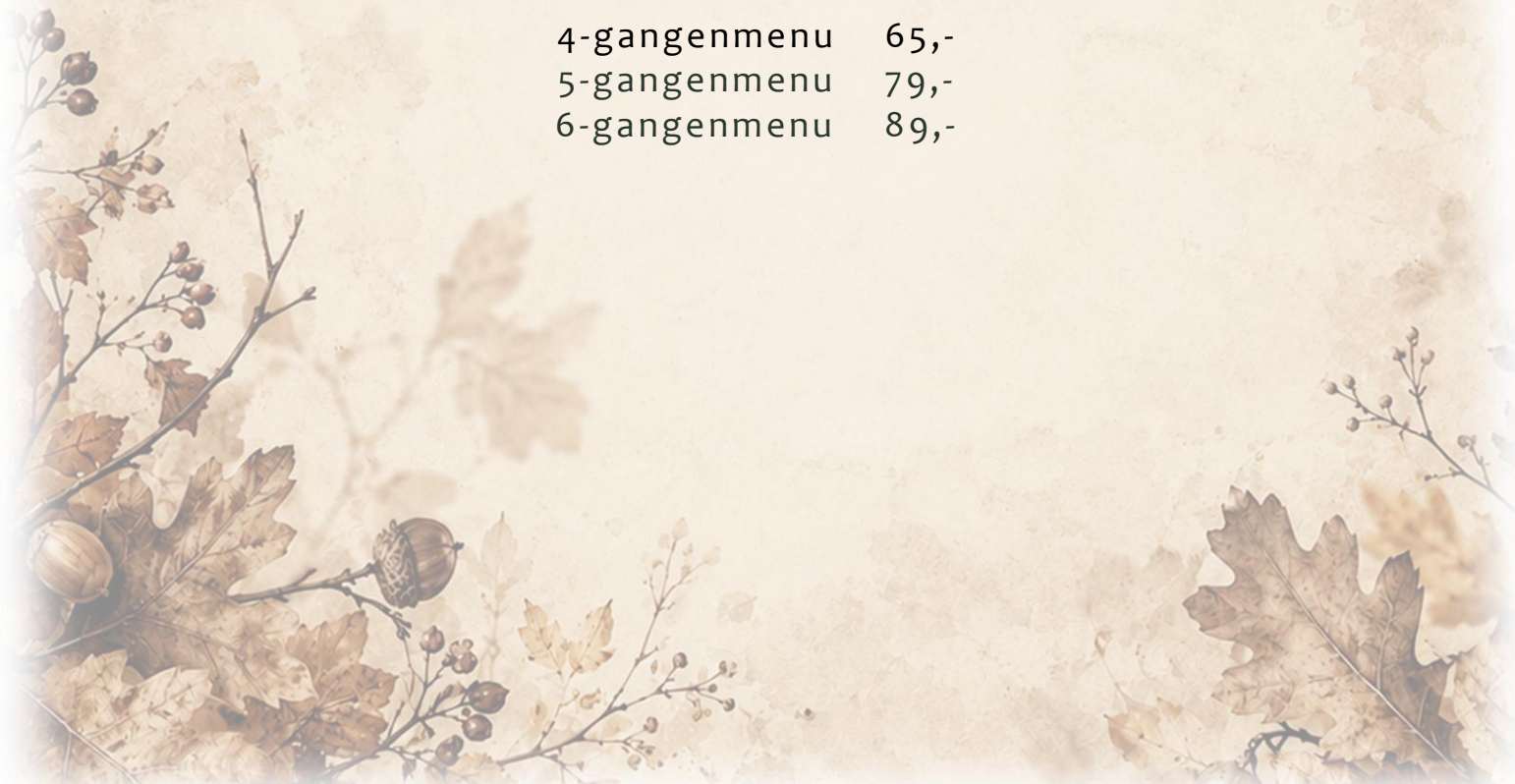
CHEF'S MENU

Laat u meenemen op een culinaire reis van 4 tot 6 gangen, waarin onze chef de mooiste verse seizoensproducten samenbrengt. Met passie en creativiteit bereiden wij verrassende gerechten en creëren we een bijzondere smaakbeleving.

Om de versheid en kwaliteit van onze ingrediënten te waarborgen, laten wij ons leiden door het aanbod van het seizoen. Hierdoor kan ons menu dagelijks variëren.

Voor een complete culinaire beleving kunt u uw menu laten begeleiden door zorgvuldig geselecteerde wijnen, perfect afgestemd op de verschillende gerechten.

4-gangenmenu	65,-
5-gangenmenu	79,-
6-gangenmenu	89,-



RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

KOUDE VOORGERECHTEN

Oester per stuk

rodewijnazijn | sjalotjes | citroen | Tabasco

4

Paling- en eendenleverterrine

sinaasappelgel | macadamia | balsamico

21

Carpaccio van hert

eekhoorntjesbrood | Achterhoekse kaas | krokante boekweit | truffelhangop

19

optioneel met eendenlever (10,-)

Rondje Bronkhorst

etagère met kleine vis- en vleesvoorgerechten voor twee personen

24 p.p

Griekse salade (GL)

tomaat | fetacrème | olijven | ui | komkommer | olijfolie

16

Gerookte coquille

mierikswortel panna cotta | ingelegde komkommer | zeebanaan

19

Herfstsalade (GL)

pompoen | ganzenham | doperwtenschuim | bospaddenstoelen | fetakaas

15

dit gerecht kan ook vegetarisch worden bereid 

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

WARME VOORGERECHTEN

Kalfszwezerik

21

krokant gebakken | gemarineerde beukenzwam | rodeportsaus

Zeebaars

19

knolselderijcrème | ossenworst | champagnesaus

SOEPEN

Gerookte wildbouillon (GL)

11

funghiravioli | tuinkruiden

Bospaddenstoelensoep (GL)

11

gebonden | tuinkruiden | dukkah

HOOFDGERECHTEN VIS/VEGA

Zalm (GL)

26

filet | huisgerookt | choronsaus

Truffelravioli (GL)

24

kastanjechampignons | morrileroomsaus



RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

HOOFDGERECHTEN VLEES/WILD

Varkenshaas (GL)

gegrild | taleggiosaus

26

Eendenborst (GL)

roomzuurkool | Doesburgse mosterdsaus

26

Wildpeper

rijkgevuld | klassieke wijze | wildgarnituur

27

BEEF WELLINGTON 'UIT HET JASJE'

ossenhaas | bladerdeeg | serranoham | champignons | rodeportsaus

38

Trio wild

duif | hert | haas | wildjus | wildgarnituur

45

Hazenrug

filet | wildjus | wildgarnituur

42

Wildzwijnsukade

Bronckhorster-biersaus | wildgarnituur

35

Hertenrug

wildjus | wildgarnituur

43

Wildgarnituur bestaat uit: Stoofpeer, rodekoolstrudel en pastinaakcrème



RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

DESSERTS

Parfait (GL) 11
boterbabbelaar | karamel | kaneel

Grand dessert De Gouden Leeuw 18
selectie van diverse kleine desserts

Kaasplateau 20
vijgenbrood | appelstroop

Zoethoutcheesecake 13
cranberrysorbet | mandarijn | witte chocolade

Sinaasappeltaart (GL) 11
mascaronemousse | bloedsinaasappelijs | citrus

Koffiemoment deluxe (GL) 8
koffie, espresso, thee, cappuccino(+1,-) | kleine crème brûlée

Friandises (GL) 9
vijf luxe zoetigheden voor bij de koffie of thee