

Welkom in ons restaurant 't Pietshuus van Herberg De Gouden Leeuw.

Gouden Leeuw keuzemenu

Met "GL" aangeduid

<i>3 gangen(soep-,hoofd- en nagerecht)</i>	<i>29,50</i>
<i>3 gangen(voor-,hoofd- en nagerecht)</i>	<i>33,50</i>
<i>4 gangen(voor-,soep-,hoofd- en nagerecht)</i>	<i>38,50</i>

Tegen meerprijs kunt u een ander gerecht uit de kaart bestellen

Surprisemenu's

*Chef-kok Gerben Ruikes serveert graag samen met zijn keukenbrigade
een prachtig verrassing menu voor u.*

Mocht u specifieke wensen hebben dan houden wij daar graag rekening mee.

*Onze keuken kenmerkt zich door; creativiteit, producten uit het seizoen,
pure smaak, en een prachtige finishing.*

U kunt een keuze maken tussen:

<i>3 gangen(voor-,hoofd- en nagerecht)</i>	<i>39,50</i>
<i>4 gangen(voor-,soep-,hoofd- en nagerecht)</i>	<i>45,50</i>
<i>4 gangen(voor-,tussen-,hoofd- en nagerecht)</i>	<i>49,50</i>
<i>5 gangen(voor-,soep-,tussen-,hoofd- en nagerecht)</i>	<i>54,50</i>
<i>6 gangen(voor-,soep-,tussen-,spoom-,hoofd- nagerecht)</i>	<i>57,50</i>

(Het 5 en 6 gangen surprisemenu kunt u bestellen tot uiterlijk 20.00u)

Wijnarrangement

*Om u verder grandioos te verwennen, kunt u door onze sommelier een bijpassend wijn
arrangement laten samenstellen, de glazen worden bijgeschonken.*

<i>3 bijpassende wijnen</i>	<i>21,50</i>
<i>4 bijpassende wijnen</i>	<i>27,50</i>

*Heeft u een allergie, meld dit aan ons, zodat we u kunnen helpen met uw
keuze en we rekening kunnen houden met uw allergie.*

Voorgerechten

Pulled pork 11.00 GL

Op mesclunsla met een barbequesaus

Rillette van Noorse zalmfilet 11.00 GL

Met cherry tomaatjes, komkommer, radijs en basilicum

Runder ribeye 11.00 GL

Langzaam gegaard, koud geserveerd met mosterdmayonaise

Rundercarpaccio 11.00 GL

Met oude kaas, zongedroogde tomaatjes en gebrande pijnboompitten

Tante Door (biologische kip uit de Achterhoek) 11.00 GL

Gebraden met verse watermeloen, abrikozen, ananas en citrusvinaigrette

Creatie uit de zee 11.00 GL

Hollandse garnalen, scampi en mosselen

Risotto 11.00 GL

Met rode mulfilet en geroosterde amandelen

Rondje Bronkhorst 29.50

Gevulde etagère met verschillende voorgerechtjes voor twee personen

Soepen

Pomodorisoep 6.50 GL

Met een vleugje basilicum

Doesburgse mosterdsoep 6.50 GL

Gevuld met uitgebakken spekjes

Garnalenbouillon 6.50 GL

Getrokken van garnalenschalen met garnituur uit het water

Hoofdgerechten

Victoriabaars 19.00 GL

Gebakken filet met witte wijnsaus

Varkensprocureur 19.00 GL

Langzaam gegaard, gelakt met appel-tijm stroop

Varkenshaas 19.00 GL

In roomboter gebakken met een saus gemaakt van brie

Zalmfilet 23.00

Op een bedje van romige pasta en bosuitjes

Vegetarisch 23.00

Couscous met gewokte groenten, pinda's en kroepoek

Ossenhaaspuntjes 23.00

Gesauteerd, geserveerd met groene pepersaus

Boerderij eend 23.00

Borstfilet op de huid gebakken met jus van sinaasappels

Verse mosselen 26.00

*Bereid met witte wijn of Bronckhorster bier,
geserveerd met drie koude sauzen en dikke frieten*

Tournedos 26.00

Naar uw wens gebakken of gegrild, geserveerd met rode portsaus

Kalfsribeye 26.00

Gegrild begeleid door een kalfsjus verrijkt met salie

Nagerechten

Dame blanche 6.50 GL

Vanille roomijs met warme chocolade saus en slagroom

Vruchtenbavarois 6.50 GL

Dagelijks wisselend van smaak

Sorbetijs 7.50

Drie bollen in verschillende smaken met verse fruitsoorten van de markt

Kwarkmousse 7.50

Met frambozen sorbetijs en limoncello

Aardbeien creatie 7.50

Schuim, ijs, panna cotta, yoghurt-basilicum

Gouden Leeuw dessert 11,00

Proeverij van onze patissier

Kaas 12.50

Proeverij van verschillende kaassoorten:

Geitenbrie

Oude Bronkhorsterkaas

Munster

Shropshire blue

Bleu D' auvergne

Geserveerd met vijgenbrood, noten en biologische appelstroop