

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

## Gouden Leeuw keuzemenu

Met "GL" aangeduid

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

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 verrassingsmenu 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:

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

(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.

3 bijpassende wijnen	21,50
4 bijpassende wijnen	27,50

**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

### **Spruitjes salade 11.00 GL**

*Livar bloedworst, aardappel, spekjes, cantharellen, truffelmayonaise*

### **Zalm en oester 11.00 GL**

*Panna cotta van mierikswortel, tartaar van sockeye zalm,  
Zeeuwse oester en citroen sabayon*

### **Rundercarpaccio 13.00**

*Met oude Bronkhorsterkaas, zongedroogde tomaatjes,  
gebrande pijnboompitten*

### **Kwartet van kalf 13.00**

*Gerookte rib-Eye, gebraden rosbeef, gebakken zwezerik,  
dubbel getrokken bouillon*

### **Eend 13.00**

*Borstfilet en lever, vijgensambal, knoflook croutons*

### **Rondje Bronkhorst 29.50**

*Gevulde etagère met verschillende voorgerechtjes voor twee personen*

## Soepen

### **Doesburgse mosterdsoep 6.50 GL**

*Gevuld met uitgebakken spekjes*

### **Krachtige gevogeltebouillon 6.50 GL**

*Quenelles, paddestoeltjes, groene kruiden*

### **Venkelcrèmesoep 6.50 GL**

*Gerookte zalm brunoise*

## Hoofdgerechten

**Dorade 19.00 GL**

*Notenrisotto, jonge groenten, olijfolie*

**Duet scharrelvarken 19.00 GL**

*Medaillon en procureur, mosterdsaus*

**Zalm 21.50**

*Gerookt, geroosterde amandelen, citroenboter*

**Boeuf bourguignon 24.00**

*Geserveerd met aardappelpuree*

**Tamme eend 24.50**

*Op eigen vet gebakken, abricot brandy jus*

**Tournedos 26.00 (rossini 35.-)**

*Naar uw wens gegrild of gebakken, rode portsaus*

## Nagerechten

**Dame blanche** 6.50 GL

*Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom*

**Griesmeelbavarois** 6.50 GL

*Met bosvruchtencompote*

**Exotische vruchten** 8.50

*Mangobavarois, passievrucht kaviaar, sharonfruit,  
lychee ijs, ananas, cactusvrucht*

**Schwarzwalder** 7.50

*Creatie van chocolade, room, kers*

**Gouden Leeuw dessert** 11,00

*Proeverij van onze patissier*

**Kaas** 12.50

Proeverij van verschillende kaassoorten:

Margalet Papillon

Oude Bronkhorsterkaas

Munster

Shropshire blue

Bleu De Gex

Geserveerd met vijgenbrood, noten en biologische appelstroop