Welkom in ons restaurant Herberg De Gouden Leeuw.

Heeft u een arrangement bij ons?

Voor uw keuzemenu kunt u kiezen uit de gerechten aangeduid met GL
3 gangen (soep, hoofdgerecht en nagerecht)

Menu du Chef

Chef-kok Gerben Ruikes kookt graag samen met zijn keukenbrigade
een prachtig menu du Chef voor u
(onderdelen zijn ook los te bestellen)

3 gangen(soep, hoofd- en nagerecht)	*39*
3 gangen (voor-, hoofd-, nagerecht)	*45*
4 gangen(voor-, soep of tussen-,en-,hoofd- en nagerecht)	*49*
5 gangen(voor-,soep-,tussen-,hoofd- en nagerecht)	*55*
6 gangen(voor-,soep-,tussen-,spoom-,hoofd- nagerecht)	*59*

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

Vis trio 14
Proeverij, wat de visboer aanbiedt

Gevogeltebouillon 8
Getrokken van gevogelte met tuinkruiden gevuld

Strudel 8
Van groente met een tomaten basilicum saus

Spoom van calamansi 6

Hertenrug filet 28
Gebakken met morilles saus

Grand dessert 11
Creatie van onze patissier

Mocht u specifieke wensen hebben dan houden wij daar graag rekening mee.
Heeft u een allergie, meld dit aan ons, zodat we u kunnen helpen met uw keuze en we rekening kunnen houden met uw allergie.

Wijnarrangement

Om u verder grandioos te verwennen, kunt u kiezen vvor een bijpassend wijn arrangement

3 bijpassende wijnen	*22*
4 bijpassende wijnen	*28*

Voorgerechten

Visaspic 14
Gerookte paling, Noordzee garnalen, kervel en visgelei

Vitello Tonnato 13
Rose gebraden kalfsmuis met tonijnsalade

Tante Door 12
Gegrilde (biologische) tante doorfilet op knapperige salade gevuld met rauwkost
(ook vegetarisch te bestellen)

Reetartaar 14
Gesneden van Achterhoeks ree, kwartel ei geserveerd met truffelmayo

Rundercarpaccio 14
Pesto, pijnboompitten, oude kaas, rucola sla, gedroogde tomaat

Rondje Bronkhorst 33
Gevulde etagère met verschillende voorgerechtjes voor twee personen

Soepen

Aardappel-pastinaaksoep 8 GL
Met bosuitjes en nagelholt

Gevogeltebouillon 8 GL
Getrokken met sereh en limoen

Bisque d'Homard 10
Romige kreeftensoep gevuld met eigen garnituur

Hoofdgerechten

Skreifilet *22 GL*
Winterkabeljauw met een saus van vadouvan kruiden

Tweeluik van varken *22 GL*
Gegrilde Livar ribeye en pulletporkmedaillon geserveerd met home-made BBQ saus

Vegetarisch *22*
Stoofpan van vergeten groente met spinazie salade

Zalmfilet *24*
Geserveerd op pasta met tomatenpesto saus

Tournedos *28*
Naar uw wens gegrild of gebakken, met een stevige rode portsaus

Eendenborstfilet ***25***
gebakken op eigenvet met tijmsaus

Duo van kalf ***28***
Kalfssukade gecombineerd met kalfszwezerik

Nagerechten

Panna cotta *8 GL*
Met lemmon curd, appel en anijs koekjes

Taartje *8 GL*
Lauwwarm appeltaartje met boeren yoghurt en witte chocoladeijs

Gouden Leeuw dessert *11*
Proeverij van onze patissier

Kaas *13*
Proeverij van verschillende kaassoorten:
Margalet Papillon
Oude Bronkhorsterkaas
Munster
Shropshire blue
Bleu De Gex
Geserveerd met vijgenbrood, noten en biologische appelstroop