

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

Gouden Leeuw keuzemenu

Met GL aangeduid

3 gangen (soep, hoofd- en nagerecht) 33

Surprisemenu's

*Chef-kok Gerben Ruijes 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) 42

4 gangen(voor-,soep-,hoofd- en nagerecht) 46

4 gangen(voor-,tussen-,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 surprisemenu kunt u bestellen tot uiterlijk 20.00u)

Toeslag kaasdessert 4

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 19

4 bijpassende wijnen 24

*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

Vitello tonnato 13

Gebraden kalvsmuis met tonijnslade

Blini 12

Eierpannenkoek, warm geserveerd met geitenkaas, dadels, walnoten

Rundercarpaccio 15

Rundvlees met pesto gemarineerd, bedekt met rucola, Reypenaar

Creatie van schaal/schelpdieren 16

Mousse van rivierkreeft, gebakken coquille en Noordzee garnalen

Eendenbout 14

Zacht gegaard, met chips van pastinaak, gepofte quinoa, rucola sla

Rondje Bronkhorst 33

Gevulde etagère met verschillende voorgerechtigjes voor twee personen

Soepen

Venkel crèmesoep 8

Gevuld met knapperige groente

Runderbouillon 8

Dubbel getrokken, met Serrano ham, en kruiden

Mosterdsoep 8

Met uitgebakken spekjes en bosui

Hoofdgerechten

Makreelfilet 20 GL

In olijfolie gebakken, met tapenade van zontomaat en olijven

Tamme eend 20 GL

Op eigen vet gebakken met een saus van rozemarijn

Rollade 24

Van varkenshaas, pesto, Parmezaanse kaas

Vegetarisch 22

Noedels met gestoofde spitskool, komijn en gemarineerde beukenzwam

Zwaardvis 25

Gegrild, met een mosterd dillesaus

Tournedos 29 (Rossini 36)

Naar uw wens gegrild of gebakken begeleid met Madeira jus

Boeuf bourguignon 25

Klassieke runder stoofvleeschotel

Kalfsduet 32

Gestoofde sukade en gebakken hart zwezerik

Nagerechten

Koffie ijs 7 GL

Vanille roomijs en slagroom overgoten met espresso

Hangop 7 GL

Van biologische karnemelk met compote van mandarijn

Chocola 8

Creatie van banaan chocola en cake

Gouden Leeuw dessert 12

Proeverij van onze patissier

Kaas 14

Proeverij van verschillende kaassoorten:

Brillat

reypenaar

Munster

Shropshire blue

Bleu de Gex

Geserveerd met vijgenbrood, noten en biologische appelstroop