

# *Welkom in ons restaurant 't Pietshuus van 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, hoofd- en nagerecht) 35*

## *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:*

<i>3 gangen(voor-,hoofd- en nagerecht)</i>	<i>42</i>
<i>4 gangen(voor-,soep-,hoofd- en nagerecht)</i>	<i>46</i>
<i>4 gangen(voor-,tussen-,hoofd- en nagerecht)</i>	<i>49</i>
<i>5 gangen(voor-,soep-,tussen-,hoofd- en nagerecht)</i>	<i>55</i>
<i>6 gangen(voor-,soep-,tussen-,spoom-,hoofd- nagerecht)</i>	<i>59</i>

*(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.*

<i>3 bijpassende wijnen</i>	<i>19</i>
<i>4 bijpassende wijnen</i>	<i>24</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

### **Geitenbok 12**

*Terrine gevuld met langzaam gegaarde geitenvlees*

### **Groene salade 12**

*Van advocado, geitenkaas, komkommer, ijsbergsla en asperges*

### **Eendenborst 14**

*Gerookt filet met witte asperges, sinaasappel en gel van cumberlandsaus*

### **Rundercarpaccio 14**

*Met oude Bronkhorsterkaas, zongedroogde tomaatjes,  
gebrande pijnboompitten*

### **Pastei 14**

*Warme ragout van asperges met zalm en paling*

### **Rondje Bronkhorst 33**

*Gevulde etagère met verschillende voorgerechtigjes voor twee personen*

## Soepen

### **Doesburgse mosterdsoep 8 GL**

*Gevuld met uitgebakken spekjes*

### **Krachtige lamsbouillon 8 GL**

*Gerookte lamsham en groene kruiden*

### **Aspergecrèmesoep 8 GL**

*Met eigen garnituur en gesnipperde lente-uitjes. (Extra gerookte zalm € 2)*

## Hoofdgerechten

**Koolvisfilet 20 GL**

*Gebakken filet, citroensaus*

**Varkensprocureur 20 GL**

*20 uur gegaard daarna gegrild met Homemade BBQ-saus*

**Extra portie asperges (vier stuks) 8**

**Zalmfilet - asperges 25**

*gepocheerd geserveerd met wittewijnsaus*

**Varkenshaas - asperges 24**

*Rose gebakken met pinda-crumble en een klets kop van kaas*

**Asperges traditioneel 25**

*Sousvide gegaarde asperges, lauwwarme ei met peterselie, gegrilde roseval aardappelen, beenham en Hollandaise saus  
(Ook vegetarische te bestellen)*

**Lam - asperges 32**

*gebakken rugfilet rozemarijnsaus*

**Reepeper - asperges 24**

*Stoofpotje van Achterhoekse ree en groene kruiden*

**Tournedos - asperges 29 (Rossini 35)**

*Naar uw wens gegrild of gebakken, met Hollandaisesaus*

## *Nagerechten*

***Citrussorbet 7 GL***

*Bloedsinaasappel, limoen en mandarijnen ijs*

***Cheesecake 7 GL***

*Krokante Bastogne bodem en een vulling van monchou en witte chocolade*

***Gouden Leeuw dessert 12***

*Proeverij van onze patissier*

***Kaasplank 14***

*5 kazen van de markt geserveerd met vijgenbrood, notenmelange en stroop*