

Welkom in 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

<i>3 gangen (soep, hoofd- en nagerecht)</i>	<i>39</i>
<i>3 gangen (voor-, hoofd-, nagerecht)</i>	<i>45</i>
<i>4 gangen (voor-, soep of 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- en nagerecht)</i>	<i>59</i>

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

Trio van Vis

Tonijn, gerookte forelfilet en een roosje van gerookte zalm met een mousse van mierikswortel

Paddestoelenbouillon

Met knoflookcroutons

Kalfszwezerik

Krokant gebakken, met beukenzwammetjes en sesamolie

Spoom

Van Bosvruchten

Hertenbiefstuk

Met Cantharellenjus

Kaneelparfait

Geserveerd met grapefruitpartjes en een bramencoulis

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 voor een bijpassend wijn arrangement

<i>3 bijpassende wijnen</i>	<i>23</i>
<i>4 bijpassende wijnen</i>	<i>29</i>

Voorgerechten

 **Najaarssalade** 13

Salade met bospaddestoelen en noten

Gemarineerde Hertencarpaccio 16

Met truffelmayonaise en truffelkaas

Trio van Vis 15

Tonijn, gerookte forelfilet en een roosje van gerookte zalm met een mousse van mierikswortel

Gerookte eendenborst 14

Met cranberrycompôte

Wild kwartet 15

Van een wildbitterbal, wildpaté, hert en wild zwijnsham, met mosterdmayonaise en cranberry compôte

Rondje Bronkhorst 34

Gevulde étagère met verschillende voorgerechtjes voor twee personen met wild in de hoofdrol

Soepen

Visbouillon 8 GL

Rijk gevuld met Hollandse garnalen en gerookte zalm

Paddestoelenbouillon 8 GL

Met knoflookcroutons

Aardappel-knolselderij soep 8 GL

Met een crème van truffel

Tussengerechten

Duivenborst 13

Met kastanjepuree en cranberryjus

Kalfszwezerik 13

Krokant gebakken, met beukenzwammetjes en sesamolie

 : vegetarisch gerecht

Hoofdgerechten

Zalmfilet 22 GL

Vit eigen rookoven met zachte saffraansaus

Varkensprocureur 22 GL

Langzaam gegaard afgelakt met appelstroop

Kabeljauwfilet 25

Met een witte wijnsaus

Varkenshaas 25

In Serranoham en salie gerold, geserveerd met een roomsaus

Tournedos 29

Met pepersaus, of à la Rossini (5 euro toeslag)

Wildzwijnsukade 25

Met eigen jus

Trio van Wild 34

Hertenbiefstuk, wildzwijnsukade en ree stoofpot

Hertenbiefstuk 29

Met Cantharellenjus

Stoofpot van ree 25

Gemaakt van Achterhoekse ree en Bronckhorster bier

Fazant 26

Op een bedje van romige zuurkool met een saus van appel en Calvados

Vegetarische pastaschotel 23

Met tomatensaus, ratatouillegroenten en Parmezaanse kaas

 : vegetarisch gerecht

Nagerechten

Kaneelparfait 8 GL

Geserveerd met grapefruitpartjes en een bramencoulis

Advocaatmousse 8 GL

Met rum-rozijnenijs en appel-rozijnencompote

Rabarbertaartje 9

*Met Monchou kaas, limoen/citroen sorbetijs
en een krokant van witte- en gezouten karamel chocolade*

Stoofpeertjes-strudel 9

Met vanille roomijs

Gouden Leeuw dessert 13

Proeverij van onze patissier

Kaas 14

*Proeverij van verschillende kaassoorten uit de regio:
Geserveerd met vijgenbrood, noten en biologische appelstroop*