

Welkom in restaurant Herberg De Gouden Leeuw

Heeft u een arrangement bij ons?

Voor uw 3-gangen arrangementsmenu kunt u kiezen uit de gerechten aangeduid met GL 3-gangen (soep, hoofdgerecht en nagerecht) kiest u een ander gerecht dan betaalt u de meerprijs.

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 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>

Oesters

Het echte genieten kan beginnen met een dozijn (12 stuks) of een half dozijn (6 stuks) Zeeuwse creuse oesters uit het Grevelingenmeer. De oesters uit de zee zijn doordrenkt met een lichtzoete smaaksensatie met licht zoutgehalte. Dat maakt deze oesters tot een ware gastronomische lekkernij, helemaal in combinatie met een overheerlijke Achterhoekse Brut!
6 oesters 22,50 en 12 oesters 39,50

Achterhoekse Oorsprong, Johanniter Brut

Glas 11,95

Fles 39,50



Menu du Chef van de maand juni

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

<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>53</i>
<i>5-gangen (voor-, soep, tussen-, hoofd- en nagerecht)</i>	<i>58</i>
<i>6-gangen (voor-, soep, tussen-, hoofd-, kaas en nagerecht)</i>	<i>67</i>
<i>(Het 5, 6 gangen menu kunt u bestellen tot uiterlijk 20.00 u)</i>	

Wakame salade 13

Japanse zeewiersalade met verse gegrilde en gemarineerde tonijn en sesam

Duo van soep 8

Duo van heldere kalfsbouillon en gebonden witlofsoep

Schaal en schelp 17

Combinatie van coquilles en gamba's gedresseerd op courgette met een frisse limoensaus

Lamskoteletjes 25

Op een bedje van venkel met een zachte honing-tijmsaus

Kaasplankje 7

Genieten van Morbier (een stevig schimmelkaasje met zachte smaak) en van Loo (een zachte Belgische abdijkaas) geserveerd met vijgenbrood en druiven

Dessert 8

Een verrassende creatie van zachtzoete bramen

Voorgerechten

Trio van zalm 15

Drie bereidingen van deze heerlijke vis

Vitello Tonnato 14

Een creatie van dun gesneden kalfsvlees met een romige tonijnsaus

Gamba's 14

Geserveerd op een frisse salade met saffraandressing

Rundercarpaccio 14

Dungesneden ossenhaas, rucola sla, pesto, pijnboompitten, oude kaas en zongedroogde tomaat

Extra: geserveerd met eendenlever, toeslag 4,50

Rondje Bronkhorst 34

Gevulde etagère met diverse voorgerechtjes voor twee personen

Vegetarische voorgerechten

Carpaccio 13

Flinterdun gesneden knolselderij met kruidendressing en kerstomaatjes

Zomerse salade 13

Frisse gemengde sla met pesto en zonnebloempitten met warme fetakaas

Soepen

Tomatensoep 8 GL

Huisgemaakte tomatensoep met een vleugje room en kerstomaatje

Mosterdcrèmesoep 8 GL

*Gevuld met uitgebakken spekjes
Ook vegetarisch te bestellen zonder spekjes*

Kalfsbouillon 8 GL

Rijkelijk gevuld met julienne van kalfstong en groenten

Vegan soep 8 GL

Gebonden soep van Witlof met tuinkruiden

Tussengerechten

Kalfszwezerik 17

Krokannt gebakken met sesamolie

Schaal en schelp 17

Combinatie van coquilles en gamba's gedresseerd op courgette met een frisse limoensaus

Hoofdgerechten

Zeebaarsfilet 22 GL

Op de huid gebakken met een romige tuinkruidensaus

Boerensteak 22 GL

Gebakken varkensprocureur met divers garnituur en kruidenboter

Zalmfilet 25

Huisgerookte zalmfilet met een witte wijnsaus

Trio van vis 27

Een mooie combinatie van wat de markt ons brengt

Varkenshaas 24

Geserveerd met een saus van tuinkruiden en roze pepers

Eend 26

Mals gebakken eendenborst met een Calvadossaus en appeltgarnituur

Boeuf Bourguignon 27

Een klassiek rundvlees stoofgerecht bereid in rode wijn

Tournedos 29

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

Kalfstournedos 33

Met kalfszwezerik en geserveerd met Morillesaus

Vegetarische gerechten

Gevulde courgette 24

Rijkelijk gevuld met couscous, groenten en noten

Vegetarische wrap 24

Met pesto, mozzarella, tomaat, groenten en gegratineerd met geraspte kaas

Nagerechten

Creatie van Aardbeien 10

Een heerlijke combinatie van een luchtige mousse, parfait en verse aardbeien

Chocolade surprise 8 GL

De chef verrast u met een combinatie van chocolade heerlijkheden

Frisse zomer breeze 8 GL

Fris zomers nagerecht van citrus met verse munt

Gouden Leeuw Grand dessert 12

Selectie van onze patissier

Kaasplateau 14

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