

RESTAURANT HERBERG  
*de Gouden Leeuw*

## HEEFT U EEN ARRANGEMENT BIJ ONS?

Voor uw 3-gangen keuzemenu 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.

Voorafgaand aan uw diner serveren wij u een broodje met boter en diverse dips.

Mocht u specifieke wensen of een allergie hebben dan houden wij daar graag rekening mee.

### Wijn / bier arrangement

3 bijpassende wijnen	23,00
3 bijpassende Bronckhorster bieren	16,00
4 bijpassende wijnen	29,00
4 bijpassende Bronckhorster bieren	20,00

**Verse Zeeuwse Creuse oesters lekker voor bij het aperitief 6 stuks € 23.50 / 12 stuks € 47.00**

### Extra te bestellen bij uw hoofdgerechten:

Verse Aviko friet met mayonaise	4,95
Salade van het seizoen	4,95

RESTAURANT HERBERG  
*de Gouden Leeuw*

**6 GANGEN MENU DU CHEF**

**Venkel**

Salade / gerookte paling

**Courgettesoep**

Vegetarisch

**Eendenborst**

Krokant / citrussaus

**Kalfssukade**

Bearnaisesaus

**Ilha Graciosa en Rey silo blanco**

Kaasfort Amsterdam / vijgenbrood / pruimencompote

**Aardbeien dessert**

Verse aardbeien / aardbeien sorbet / vanilleschuim

***Onderstaande prijzen gelden voor keuze uit het menu du Chef, u kunt het 5-of 6 gangen menu bestellen tot uiterlijk 20.00 u.***

3-gangen (soep, hoofd- en nagerecht)	44,00
3-gangen (voor-, hoofd-, nagerecht)	49,00
4-gangen (voor-, soep of tussen-, hoofd- en nagerecht)	59,00
5-gangen (voor-, soep, tussen-, hoofd- en nagerecht)	65,00
6-gangen (voor-, soep, tussen-, hoofd-, kaas en nagerecht)	72,00

RESTAURANT HERBERG  
*de Gouden Leeuw*

## VOORGERECHTEN

<b>Vitello Tonnato</b>	15,00
Kalfsmuis / tonijnmayonaise	
<b>Cocktail van Tzatziki</b>	15,00
Garnalen / bes tomaatjes	
<b>Carpaccio van ossenhaas</b>	16,00
Truffelmayonaise / zongedroogde tomaatjes optioneel met eendenlever + 9,50	
<b>Oesters 6 stuks</b>	23,50
Zeeuwse Creuse op ijs geserveerd	
<b>Rondje Bronkhorst</b>	19,50 p.p
Gevulde etagère met diverse voorgerechtjes voor twee personen	
<b>Mosselen</b>	15,00
Salade / gemarineerd / safraandressing	
<b>Champignons</b>	14,00
Gegratineerd / knoflook / vegan	
<b>Groene asperges</b>	14,00
Salade / avocado / kikkererwten / kruidendressing / vegetarisch	

RESTAURANT HERBERG  
*de Gouden Leeuw*

## WARME VOORGERECHTEN

<b>Kalfszwezerik</b>	17,00
Krokant gebakken / pasta / vanillesaus	
<b>Eendenborst</b>	16,00
Citrussaus	

## SOEPEN

<b>Tonijnsoep (GL)</b>	9,00
Helder / bosui / paprika / kerrie	
<b>Runderbouillon (GL)</b>	9,00
Rijkgevuld / diverse groenten	
<b>Mosterdsoep (GL)</b>	9,00
Doesburg / spekjes ( vegetarisch mogelijk )	

RESTAURANT HERBERG  
*de Gouden Leeuw*

## HOOFDGERECHTEN

<b>Tante door kip (GL)</b>	25,00
Achterhoeks / 100% antibioticavrij kipconcept / filet / kerrie-groente saus	
<b>Runderstoofpot (GL)</b>	25,00
Rijkgevuld / Bronckhorster bier	
<b>Tournedos</b>	35,00
Ossenhaas / gegrild of gebakken / pepersaus	
<b>Varkenshaas</b>	26,00
Saltimbocca	
<b>Mosselen</b>	26,00
Bronckhorster bier of Achterhoekse witte wijn / drie sauzen	
<b>Zeebaars</b>	27,00
Kappertjessaus	
<b>Hele forel (GL)</b>	25,00
Ongefileerd / gebakken / amandeltjes	
<b>Maaltijdsalade gerookte Vis</b>	28,00
Paling / grote garnalen / heilbot / zalm	
<b>Groentewrap (GL)</b>	25,00
Vegetarisch / mozzarella / pesto / basilicum / diverse groenten	
<b>Stoofpot (GL)</b>	25,00
Vegan kip / curry / basmati rijst	

RESTAURANT HERBERG  
*de Gouden Leeuw*

## DESSERTS

Wij serveren ijs van IJsboerderij Dommerholt.

<b>Taartje (GL)</b>	9,00
Witte choco-mascarpone / blauwe bes / cassissorbetijs	
<b>Sorbet (GL)</b>	9,00
Verschillende ijssoorten van rood fruit / bosvruchtencompote	
<b>Grand Dessert de Gouden Leeuw</b>	15,00
Selectie van onze patissier	
<b>Kaasplateau Bourgondisch lifestyle</b>	17,50
Een selectie van vijf kaassoorten van Kaasfort Amsterdam vijgenbrood / pruimencompote	
<b>Parfait</b>	10,00
Achterhoekse Limoncello / frambozengel	
<b>Creatie van aardbeien</b>	10,00
Verse aardbeien / aardbeiorsorbet / vanilleschuim	