

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
Portie asperges	7,95
Salade van het seizoen	4,95

RESTAURANT HERBERG  
*de Gouden Leeuw*

**6 GANGEN MENU DU CHEF**

**Buffelmozzarella**

Salade / Buffelboerderij Zevenaar / vegetarisch

**Aspergesoep**

Achterhoekse asperges / vegetarisch

**Duo schaal- en schelpdieren**

Coquille / gamba / kreeftensaus

**Eendenborst**

Chimichurri

**Lochtenberger en foure D'Ambert**

Kaasfort Amsterdam / vijgenbrood / pruimencompote

**Panna cotta**

Vanille / frambozen compote

***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>Asperges en gerookte zalm</b>	15,00
Salade / groene kruidendressing	
<b>Plankje charcuterie</b>	15,00
Drie ham soorten / vijgencompote / rozijnen-noten toast / sherry	
<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>Pastrami</b>	15,00
Kruidenroomkaas / abrikozenchutney	
<b>Gemarineerde venkel</b>	14,00
Salade / gemengde noten / zoete agave dressing / vegan	
<b>Buffel mozzarella</b>	14,00
Salade / Buffelboerderij Zevenaar / vegetarisch	

RESTAURANT HERBERG  
*de Gouden Leeuw*

## WARME VOORGERECHTEN

<b>Kalfszwezerik</b>	17,00
Krokant gebakken / ravioli / crème de morilles	
<b>Duo schaal- en schelpdieren</b>	16,00
Coquilles / gamba / kreeftensaus	
<b>Groene asperges</b>	14,00
Gegrild / risotto / vegan	

## SOEPEN

<b>Pot-au-feu</b>	12,00
Franse stoofpot / groenten / rundvlees	
<b>Vissoep</b>	13,00
Lichtgebonden / saffraan / garnaaletjes	
<b>Aspergesoep (GL)</b>	9,00
Achterhoek / asperges / vegetarisch	
<b>Mosterdsoep (GL)</b>	9,00
Doesburg / spekjes ( vegetarisch mogelijk )	

RESTAURANT HERBERG  
*de Gouden Leeuw*

## HOOFDGERECHTEN

<b>Eendenborstfilet</b>	27,00
Chimichurri	
<b>Gegrilde boerensteak (GL)</b>	25,00
Varkens procureur / paprikasaus	
<b>Tournedos</b>	35,00
Ossenhaas / gegrild of gebakken / Teriyakisaus	
<b>Varkensoester</b>	26,00
Kastanjechampignonsaus	
<b>Lams stoofpot</b>	29,00
Bronckhorster bier	
<b>Zalmfilet</b>	27,00
Huisgerookt / kruidensaus	
<b>Hele forel (GL)</b>	25,00
Ongefileerd / gebakken / amandeltjes	
<b>Achterhoekse Asperges traditioneel (ham en ei) of huisgerookte zalm + € 2,00</b>	27,50
Aspergekwekerij Ten Broeke uit Laren (Gld)	
<b>Zeeduivelfilet</b>	28,00
Gegrild / ansjovissaus	
<b>Groentewrap (GL)</b>	25,00
Diverse groenten / mozzarella / pesto / basilicum / vegetarisch	
<b>Gevulde kool rolletjes (GL)</b>	25,00
Risotto / tomaten chutney / vegan	

RESTAURANT HERBERG  
*de Gouden Leeuw*

## DESSERTS

Wij serveren bij onze desserts ijs van Ijsboerderij Dommerholt.

<b>Taartje (GL)</b>	9,00
Roomvulling / rood fruit	
<b>Ananas (GL)</b>	9,00
Gegrild / mascarponemousse / yoghurtijs	
<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>Panna cotta</b>	10,00
Vanille / frambozencompote	
<b>Creatie van chocolade</b>	10,00
Duo chocolademousse / nougatine hazelnoot	