

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.

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

Mocht u specifieke wensen 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

Heeft u een allergie, meld dit aan ons, zodat we u kunnen helpen met uw keuze en we rekening kunnen houden met uw allergie.

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

Surf en Turf

Rundercarpaccio / rillette van makreel

Oosterse soep

Vegan / rucola / basilicum

Gegrilde Steur

Steurhoeve uit Laren (gld) / ansjovis botersaus

Kalfssucade

Bearnaise saus

Formaggio rosa en Selles Sur Cher

Kaasfort Amsterdam / vijgenbrood / pruimencompote

Panna Cotta

Kokos / gemarineerde ananas

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

Makreel rillette	18,00
Crème Fraiche / kappertjes / appel	
Frisse voorjaars salade	17,00
Gedroogde Serranoham	
Carpaccio van ossenhaas	18,00
Truffelmayonaise / in honing gepofte kerstomaatjes optioneel met eendenlever 9,50	
Gamba en coquilles	18,00
Zachte mosterddressing	
Rondje Bronkhorst	19,50 p.p
Gevulde etagère met diverse voorgerechtjes voor twee personen	
Zalm tartaar	17,00
Wasabi mayo / zeewier cracker / sesam	
Carpaccio van rode biet	15,00
Vegan / sinaasappeldressing / appel / noten / rozijnenbrood croutons	
Geitenkaas	15,00
Vegetarische salade / verse vijgen / noten / frambozendressing	

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

WARME VOORGERECHTEN

Kalfszwezerik 18,00

Krokant gebakken / ravioli van champignon / morille crème

Gegrilde Steur 17,00

Steurhoeve uit Laren (Gld) / ansjovis botersaus

SOEPEN

Runderbouillon (GL) 9,00

Eierflensjes

Romige preisoep (GL) 9,00

Ham / croutons

Doesburgse Mosterdsoep (GL) 9,00

Spekjes / croutons (ook vegetarisch mogelijk)

Oosterse soep (GL) 9,00

Vegan / rucola / basilicum

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

HOOFDGERECHTEN

Eendenborstfilet (GL)	25,00
Chimichurri	
Gegrilde boerensteak (GL)	25,00
Varkens Procureur / Italiaanse kruidenboter	
Tournedos met een spiesje van kippenlevers	38,00
Gegrild of gebakken / Madeirasaus	
Varkensoester	27,00
Roomkaas saus	
Lams stoofpot	32,00
Provençalse kruiden	
Kalfssukade	29,00
Bearnaise saus	
Vispotje (GL)	25,00
Diverse vissoorten	
Huisgerookte zalm	28,00
Lichte kruidensaus	
Roodbaars filet	28,00
Kappertjes saus	
Groentenwrap (GL)	25,00
Vegetarisch / saus van tomaat / mozzarella / pesto / basilicum	
Gevulde Courgette (GL)	25,00
Vegan / vegan kip / pilav rijst / diverse groenten	

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

DESSERTS

Wij serveren bij onze desserts ijs van Ijsboerderij Dommerholt.

Citroentaart (GL)	9,00
Schuim van framboos	
Creatie van mandarijn (GL)	9,00
Diverse bereidingen van mandarijn	
Grand Dessert de Gouden Leeuw	15,00
Selectie van onze patissier	
Kaasplateau de Gouden Leeuw	17,50
Een selectie van vijf kaassoorten van Kaasfort Amsterdam vijgenbrood / pruimencompote	
Panna cotta	10,00
Kokos / gemarineerde ananas	
Tiramisu	10,00
Stroopwafel / Karamel	