

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.

Diner arrangement breekbroodje met smeersels en onbeperkt Bronckhorster bronwater plat of bruisend € 4,00 per couvert. (alleen per tafel)

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

Wijn / bier arrangement

3 bijpassende wijnen	27,00
3 bijpassende Bronckhorster bieren	17,00
4 bijpassende wijnen	35,00
4 bijpassende Bronckhorster bieren	21,00

Extra te bestellen :

Breekbroodje met smeersels per couvert	3,00
Gebakken aardappelen	6,00
Verse Aviko friet met mayonaise	6,00
Salade van het seizoen	6,00
Portie verse asperges (6 stuks)	11,00

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

6 GANGEN MENU DU CHEF

Lamsham

Groene asperges / frambozen tijm schuim

Bisque d'homard

Kreeft

Buikspek

Gepekeld en gerookt / huisgemaakte atjar

Canard d'orange

Stoofpot / tranches eendenborst

Kaasplankje

Kaasfort Amsterdam / vijgenbrood / pruimencompote

Parfait

Witte chocolade / gekarameliseerde banaan

3-gangen (soep, hoofd- en nagerecht)	47,00
3-gangen (voor-, hoofd-, nagerecht)	54,00
4-gangen (voor-, soep, hoofd- en nagerecht)	59,00
5-gangen (voor-, soep, tussen-, hoofd- en nagerecht)	69,00
6-gangen (voor-, soep, tussen-, hoofd-, kaas en nagerecht)	75,00

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

VOORGERECHTEN

Garnalen	17,00
Tartaar / kwarteleitje / ravigotte van bieslook / kappertjes	
Carpaccio	18,00
Ossenhaas / pesto / gedroogde tomaten / pijnboompitten / Parmezaanse kaas <i>optioneel met eendenlever + 9,50</i>	
Rondje Bronkhorst	21,00 p.p
Gevulde etagère met diverse voorgerechtjes voor twee personen	
Kalkoenfilet	16,00
Gravlax / gerookt / rode peper tzatziki	
Bietensalade	15,00
Geitenkaas / walnoten / honing / sinaasappeldressing / vegetarisch	
Achterhoekse verse asperges	17,00
Gerookte zalm / kerrie-eiersalade	

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

WARME VOORGERECHTEN

Kalfszwezerik 18,00

Krokant gebakken / bospaddenstoel ravioli / crème van morilles

Tong-zalmrolletje 17,00

Gepocheerd / tagliatelle / botersaus

SOEPEN

Verse Achterhoekse aspergesoep (GL) 9,00

Hamblokjes / bosuitjes / croutons / vegetarisch mogelijk

Zoete aardappel soep (GL) 9,00

Vegetarisch / knoflook / bosuitjes / croutons

Doperwtenroomsoep (GL) 9,00

Vegan / courgette / munt

Kippenbouillon (GL) 9,00

Gerookte kip / prei / kruiden royale

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

HOOFDGERECHTEN

Achterhoekse asperges À la flamande	30,00
Klassiek / boeren achterham / ei / krieltjes / botersaus	
Varkenshaas (GL)	26,00
Rosé gebakken / cognacsaus	
Roodbaars (GL)	26,00
Filet / gebroken garnalen / zachte kerriesaus	
Tournedos	36,00
Ossenhaas / gegrild of gebakken / zwarte pepersaus	
Kalfssukade	29,00
Gestoofd in Bronckhorster bier / knolselderijpuree / kastanjechampignons	
Lams duo	35,00
Rosé gebakken / honing-tijm saus	
Tonijnsteak	32,00
Huisgerookt / ratatouille / knoflookolie	
Spinazie risotto (GL)	26,00
Gepofte tomaatjes / pijnboompitten / vegan	
Groentestrudel (GL)	26,00
Gegrilde paprika / ui / knoflook / kruidenroomkaassaus / vegetarisch	

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

DESSERTS

Wij serveren ijs van Ijsboerderij Dommerholt.

Watermeloen gazpacho (GL)	11,00
Amandel / citroenijs	
Grand Dessert de Gouden Leeuw	16,00
Proeverij van diverse kleine desserts	
Kaasplateau Bourgondisch lifestyle	18,00
Een selectie van vijf kaassoorten van Kaasfort Amsterdam vijgenbrood / pruimencompote	
Hangop taartje (GL)	11,00
Rabarber compote	
Trilogie van After Eight en brownies	12,00
Bavarois / mousse / ijs	