

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>

*Chef-kok Bertie Duiverman kookt graag samen met zijn keukenbrigade
een prachtig menu du Chef voor u.*

<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>

(Het 5- of 6- gangen menu kunt u bestellen tot uiterlijk 20.00 uur)

*Voorafgaand aan uw diner serveren wij een breekbroodje
met boter en tapenade van olijven.*

6- gangen Menu du Chef

(Deze gerechten zijn ook los te bestellen)

Wildzwijnsham 13

Met een mangochutney en gemarineerde tomaatjes

Spruitjes soep (vegan) 9

Licht gebonden spruitjessoep met blokjes pompoen

Zwaardvis 15

Gegrild op gesmoorde prei met een lichte ansjovissaus

Ree 26

Combinatie van reepeper en reebiefstuk

Kaasplankje 7

Epoisses (pittig geel Frans schimmelkaasje) en Kernhem (zachte Nederlandse kaas)

Dessert 8

Perencustard met vanille en fris cassis sorbet ijs

Voorgerechten

Margret de Canard 15

*Huisgerookte tamme eendenborst
op een salade met een balsamico dressing en zonnebloempitten*

Wildpaté 14

Met een chutney van appel en rozijn

Vis pallet 15

Een selectie van diverse vislekkernijen

Carpaccio van hert 16

*Met een truffelmayonaise
Extra: geserveerd met eendenlever, toeslag 6,50*

Duivenborst 17

Geserveerd op een lauwwarme salade met een portdressing

Rondje Bronkhorst 34

Gevulde etagère met diverse voorgerechtjes voor twee personen

Vegetarische voorgerechten

Carpaccio van rode biet (ook vegan) 13

Flinterdun gesneden met feta en pijnboompitten

Boswandeling (vegan) 13

Lauwwarme salade met bospaddenstoelen en gemengde nootjes

Soepen

Mosterdcrèmesoep 8 GL

*Gevuld met uitgebakken spekjes
(Ook vegetarisch te bestellen)*

Wildbouillon 8 GL

Rijkelijk gevuld met verse bospaddenstoelen

Vegan soep 8 GL

Lichtgebonden spruitjessoep met blokjes pompoen

Tussengerechten

Kalfszwezerik 17

Krokant gebakken met sesamolie

Wilde eend 17

Op een ratatouille van knolselderij en koolraap met een saus van vlierbessen

Kabeljauw 17

*Op de huid gebakken met een limoensaus
(Ook als hoofdgerecht te bestellen)*

Hoofdgerechten

Zalm filet 24 GL

Huisgerookt en op de huid gebakken met een romige tuinkruidensaus

Varkenshaas 24 GL

Omwikkeld met Serranoham en een romige paprikasaus

Wildzwijn sukade 26

Gesmoord in zijn eigen jus

Trio van schaal en schelpdieren 33

Gamba's, coquilles en rivierkreeftstaartjes in een kreeftensaus

Volle wildpeper 26

Van verschillende soorten wild, met een saus van Bronckhorster Bockbier

Fazant 27

Op een bedje van roomzuurkool en dragonsaus

Hertenbiefstuk 29

Met zijn eigen jus en morilles

Tournedos 29

*Naar uw wens gegrild of gebakken met een stevige Armagnacsaus
Extra: geserveerd met eendenlever, toeslag 6,50*

Wildtrio 35

Van haas, hert en wildzwijn met een krachtige wildsaus

Vegetarische gerechten

Wellington op vegetarische wijze 24

Met tomatensaus

Stoofpot 24

Met verschillende groentes en risotto (vegan)

Nagerechten

(Wij maken gebruik van het ambachtelijke ijs van IJsboerderij Dommerholt)

Mango bavarois 8 GL

Sorbetijs en verse mango

Chocolade surprise 8 GL

De chef verrast u met een combinatie van chocolade heerlijkheden

Gebakken appeltjes 9

Volgens oma's recept en kaneelijs

Huisgemaakte notenparfait 9

Met een Baileys crème

Gouden Leeuw Grand Dessert 13

Selectie van onze patissier

Kaasplateau 14

*Proeverij van verschillende regionale en internationale kaassoorten,
geserveerd met vijgenbrood, noten en biologische appelstroop*