

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.
Voorafgaand aan uw diner serveren wij u een broodje met boter en tapanade van olijven.*

*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.*

Wijn / bier arrangement

Om u grandioos te verwennen, kunt u kiezen voor een bijpassend arrangement

<i>3 bijpassende wijnen</i>	<i>23</i>
<i>3 bijpassende Bronckhorster bieren</i>	<i>16</i>
<i>4 bijpassende wijnen</i>	<i>29</i>
<i>4 bijpassende Bronckhorster bieren</i>	<i>20</i>

*Lekker voor bij het aperitief: 6 oesters € 22,50 / 12 oesters € 42,50
(ook per stuk te bestellen € 3,85)*



*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>59</i>
<i>6-gangen (voor-, soep, tussen-, hoofd-, kaas en nagerecht)</i>	<i>68</i>

*(Het 5- of 6- gangen menu kunt u bestellen tot uiterlijk 20.00 uur en vooraf krijgt u een
amuse van de chef)*

Menu du chef

*Salade gemarineerde coquilles
groene asperges/ saffraan dressing*

*Venkelbouillon
bosuitjes*

*Dorade
groentecurry / gegrild*

*Kalfssucade
bearnaisesaus*

*Kaasplankje van Blue Stilton en oude brokkelkaas
vijgenbrood / pruimencompote*

*Gazpacho
exotisch / mango / passiefruit / ananas / sorbetijs*

Extra te bestellen bij de hoofdgerechten:

Verse Aviko frietjes met mayo € 4,95

Salade van het seizoen € 4,95

Voorgerechten

Oesters per stuk 3,85
6 oesters 22,50 / 12 oesters 42,50

Hollandse nieuwe 15
bietensalade met appel / sjalotjes / crème fraîche

Salade gemarineerde coquilles 17
groene asperges / saffraan dressing

Tonijn 16
gegrild / salade / sesam / wakame

Trio van ham 16
meloendressing

Carpaccio 17
ossenhaas / gepofte kerstomaatjes in honing / truffel mayonaise
extra: geserveerd met eendenlever, toeslag 6,50

Rondje Bronkhorst 19 pp
gevulde etagère met diverse voorgerechtjes voor twee personen

Vegetarische voorgerechten

Groene asperges 14
salade / avocado / kikkererwtten / kruidendressing

Halloumi 14
salade / schapenkaas / gegrild / granaatappelpitjes

Warme voorgerechten

Kalfszwezerik 17
krokant gebakken / tagliatelle / vanillesaus

Dorade 17
gegrild / groentecurry

Duitse biefstuk 17
gebakken / tartaar / ossenhaas / uiencompote / ei

Soepen

Venkelbouillon 8 GL
bosuitjes

Spinaziesoep 8 GL
gerookte zalm

Mosterdsoep 8 GL
lichtgebonden / bosui / spekjes

Bouillabaisse 14
goed gevuld / diverse vissoorten
(Als hoofdgerecht te bestellen 24 GL)

Hoofdgerechten

Hele forel uit Steenderen 24 GL
ongefileerd/ gebakken / amandeltjes

Runderstoofpot 24 GL
rijkelijk gevuld / Bronckhorster bier

Vis plateau 29
zalm / coquilles / rivierkreeftstaartjes / witte wijnsaus

Zeewolf 27
spek uit de oven / pesto olie

Verse mosselen bereid met Bronckhorster bier of Achterhoekse wijn 29,50
geserveerd met groente / Oer friet / 3 koude sauzen

Varkenshaas 27
gebakken / Madeira saus

Tournedos 32
naar uw wens gegrild of gebakken / Bronckhorster whisky saus
extra: geserveerd met eendenlever, toeslag 6,50

Kalfssucade 29
bearnaisesaus

Boerensteak 24 GL
procureur / spek / ui / champignons / kruidenboter

Vegetarische gerechten

Wrap 24 GL
diverse groenten / tomaat / basilicum

Gegrilde groentespies (paprika, courgette, champignons) 24 GL
basmati rijst / veganistische room-kruidensaus

Nagerechten

*wij maken gebruik van het ambachtelijke ijs van
ijsboerderij Dommerholt*

Panna cotta 8 GL

vanille / verse aardbeien / aardbeiensorbet

Gazpacho 8 GL

exotisch / mango / passiefruit / ananas / sorbet ijs

Banana Royal 9

vanille-ijs / bananenroomijs / caramel

Crème brulee 9

Achterhoekse Limoncello

Gouden Leeuw Grand Dessert 14

selectie van onze patissier

Kaasplateau 14

*proeverij van verschillende regionale en internationale kaassoorten
vijgenbrood / noten / pruimencompote*