

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.*

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> |

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

Deze prijzen gelden voor het 6-gangen Menu du chef:

| | |
|---|-----------|
| <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> |
| <i>(Het 5- of 6-gangen menu kunt u bestellen tot uiterlijk 20.00 u)</i> | |

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

6- gangen Menu du Chef

Salade groene asperges

krakante Serranoham / kwarteleitjes / kruidendressing

Witlofsoep (vegan)

licht gebonden / bosui

Dorade

gemarineerd en gegrild / Italiaanse wijze

Duo lam

stoofpotje / rugfilet / honing-tijmsaus

Geitenkaas

gebrand / gekonfijte vijgen / krakante nootjes

Tiramisu

van Achterhoekse Limoncello

Extra te bestellen bij de hoofdgerechten

Verse Aviko friet met mayonaise 4,95

Salade van het seizoen 4,95

Voorgerechten

Salade groene asperges 15
krokante Serranoham / kwarteleitjes / kruidendressing

Heilbot en zalm 15
gerookt / limoendressing

Trio van garnalen 16
cocktail / scampi's / kroketje

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

Rondje Bronkhorst 18 pp
gevulde etagère met diverse voorgerechtjes voor twee personen

Vegetarische voorgerechten

Vegan salade 14
linzen / kikkererwten / edamame boontjes / rode ui

Cocotte met asperges 14
gegratineerd / witte en groene asperges

Warme voorgerechten

Kalfszwezerik 17

krokant gebakken / tagliatelle / vanillesaus

Dorade 17

gemarineerde en gegrilde zeebrasem / Italiaanse wijze

Rundertartaar 17

gebakken / ossenhaas / uiencompote / ei

Soepen

Runderbouillon 8 GL

kwarteleitje

Aspergesoep 8 GL

romig / hamblokjes / croutons

Witlofsoep 8 GL

lichtgebonden / bosui

Hoofdgerechten

Hele forel uit Steenderen 24 GL
ongefileerd/ gebakken / amandeltjes

Boerensteak 24 GL
gegrild / uienchutney / huisgemaakte kruidenboter

Kabeljauw 27
gebakken / mosterdsaus

Vis plateau 29
zalm / coquilles / rivierkreeftstaartjes / kruidensaus

Asperges traditioneel 26,50
boerenham / krieltjes / boterjus / ei

Duo lam 28
stoofpotje / rugfilet / honing-tijmsaus

Varkenshaas 27
gebakken / champignonroomsaus

Tournedos 32
naar uw wens gegrild of gebakken / rode wijnsaus
extra: geserveerd met eendenlever, toeslag 6,50

Kalfsribeye 29
gegrild / peper-cognacsaus

Vegetarische gerechten

Groentewrap 24
rijkelijk gevuld / tomaat / basilicum

Kokos curry 24
basmati rijst / diverse groente

Nagerechten

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

Bavarois 8 GL

advocaat / saus van boerenjongens

Tiramisu 8 GL

Achterhoekse Limoncello

Cheesecake 9

blueberry / Bronkhorster weizen granite

Parfait 9

huisgemaakt / bananen

Gouden Leeuw Grand Dessert 14

selectie van onze patissier

Kaasplateau 14

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