

Welkom in restaurant Herberg De Gouden Leeuw

Allereerst wensen wij u namens het voltallige personeel hele fijne feestdagen toe, en alle goede wensen voor 2025!

Wij hopen dat u geniet van uw verblijf bij ons...

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

Om uw diner helemaal compleet te maken schenken wij onderstaand wijnarrangement bij ons Feestmenu.

3 bijpassende wijnen € 27

4 bijpassende wijnen € 35

Spatburgunder

Een mooie rode wijn met in de geur aroma's van jam, rood fruit en een beetje kaneel. De smaak is zacht en complex tegelijk. Vol en krachtig, met hints van zwart fruit, kruiden en vanille

Salentein Chardonnay

Een elegante witte wijn met een zachte romige smaak. Met de geuren van tropisch fruit, honing en lichte toast.

Wildwijn Primitivo

Een zachte, volle wijn vol zwart en rood fruit met een smaak van chocolade en vanille, zachte tannines en een lange afdronk.

'The Tawny Port'

Deze port van Graham's heeft een diep gouden fonkeling in het glas. Complexe aroma's van sinaasappelschil, vijgen, rozijnen en kaneel. Een rijk, elegant en stoer karakter met een lange afdronk.

Muscat de Rivesaltes

Frisse zoete dessertwijn met heerlijke aroma's van citrusvruchten, exotische vruchten, perzik en abrikoos. Zeer complex zonder log te worden. Een aantrekkelijke wijn met fraaie, rijke smaak.

Extra te bestellen bij alle hoofdgerechten:

*verse Aviko frietjes met mayonaise € 6,00 / gebakken aardappels met mayonaise € 6,00
salade van het seizoen € 6,00*

MERRY
CHRISTMAS

Menu du Chef
Feestdagen menu!

Amuses van de chef

Breekbrood met smeersels

Tomaten-Heksenkaasdip / gezouten boter

Proef de Achterhoek

Wildselectie

Duo soep

Runderbouillon / bospaddenstoelensoep

Coquilles, rivierkreeft, garnalen

Kreeftenschuim

Duo Hert en Ree

Hertenrugfilet / reestoof / vossenbessencompote

Kaas

Kaasfort Amsterdam

Geserveerd met pruimencompote, honing en notenbrood

Parfait

Vijgen

Prijzen menu's inclusief amuse

6 gangen	<i>voor/soep/tussen/hoofd/kaas/dessert</i>	€ 89
5 gangen	<i>voor/soep/tussen/hoofd/dessert</i>	€ 82
4 gangen	<i>voor/soep/hoofd/dessert</i>	€ 72
3 gangen	<i>voor/hoofd/dessert</i>	€ 62

