

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 met schil	6,00
Verse Aviko friet met mayonaise	6,00
Salade van het seizoen	6,00

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

6 GANGEN MENU DU CHEF

Wildproeverij

Herten ham / wildbitterbal van ree / wildpaté (17*)

Pastinaaksoep

Gerookte zalm snippers

Kabeljauw

Saffraan saus

Kemper Landhoen (29*)

Achterhoek / biologisch / dragonsaus

Kaasplankje

Maroilles fermier au Genievre / Coulommiers met truffeltapenade

Dessert

Creatie van chocolade / stoofpeer

** ook los te bestellen.*

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

Vispallet	17,00
Paling / garnalen / gerookte zalm	
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	
Kipcocktail	14,00
Granny Smith / ijsbergsla / kerriemayonaise	
Champignon Dordogne	15,00
Vegan / tempura beslag / veganaise knoflook saus	
Salade groene asperges	15,00
Vega / gegrilde Halloumi kaas	
Oesters half dozijn (per stuk ook mogelijk 4,50)	25,00
Zeeuwse Creuses / sjalottenvinaigrette / op ijs geserveerd	

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

WARME VOORGERECHTEN

Kalfszwezerik 18,00

Krokant gebakken / bospaddenstoel ravioli / crème van morilles

Duo schaal en schelp 18,00

Zeekraal / wittewijnsaus

SOEPEN

Bouillabaisse 15,00

Knoflook / diverse vissoorten / ook als maaltijdsoep (26)

Champignonsoep (GL) 9,00

Gebonden / verse champignons / vegetarisch

Kruidenbouillon (GL) 9,00

Groente bouillon / diverse kruiden / vegan

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

HOOFDGERECHTEN

Mosselen bereid in Bronckhorster bier of Achterhoekse witte wijn	30,00
Verse Aviko frites met mayonaise / drie koude sauzen	
Varkenshaas (GL)	26,00
Rosé gebakken / champignonroomsaus	
Slibtongen	29,00
Ongefileerd / twee slibtongetjes / remouladesaus	
Tournedos	36,00
Ossenhaas / gegrild of gebakken / Stroganoffsaus	
Maaltijdsalade Tante Door (GL)	26,00
Nieuwe aardappelkrieltjes in de schil / kipfilet	
Canard d'orange	29,00
Filet / tranches eendenborst / sinaasappel partjes	
Maaltijdsalade koud gerookte vis	28,00
Pasta / heilbot / makreel / zalm	
Spinazie risotto (GL)	26,00
Gepofte tomaatjes / pijnboompitten / vegan	
Vega Wellington (GL)	26,00
Vergeten groenten / tomatensaus / bladerdeeg	

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

DESSERTS

Wij serveren ijs van Ijsboerderij Dommerholt.

Trio van sorbetijs (GL)	11,00
Dommerholt surprise	
Grand Dessert de Gouden Leeuw	16,00
Preuvenement van diverse kleine lekkernijen	
Kaasplateau Bourgondisch lifestyle	18,00
Een selectie van vijf kaassoorten van Kaasfort Amsterdam vijgenbrood / pruimencompote	
Limoncello bavarois (GL)	11,00
Van en met "Rossige rooie" / uut de Achterhoek	
Zomerkoninkjes	12,00
Verse aardbeien / vanille-ijs / slagroom	