

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

Wildzwijn

Coppa / geitenkaas / cranberry paté (17*)

Pastinaaksoep

Pesto crème

Dorade

Gegrilde courgette / kruiden risotto

Hertenrug filet

Achterhoek / stampot rauwe andijvie / rode portsaus

Kaasplankje

Maroilles fermier au Genievre / Coulommiers met truffeltapenade

Dessert

Creatie van chocolade / kersenijs / sinaasappel

** ook los te bestellen*

Onderstaande menu prijzen gelden voor het Menu du chef !!

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

Gravad lax	17,00
Gemarineerde zalm / mosterd dressing	
Carpaccio van hert (rundercarpaccio ook mogelijk)	18,00
Pijnboompitten / Parmezaanse kaas / truffelmayonaise <i>optioneel met eendenlever + 9,50</i>	
Rondje Bronkhorst	21,00
Gevulde etagère met vis-vlees-wild voorgerechtjes voor twee personen	
Tamme eend	15,00
Salade / getrancheerd / notenmix / sinaasappeldressing	
Champignons	14,00
Gegratineerd / Vegetarisch / kruidenboter (vegan mogelijk)	
Herfst salade	14,00
Vergeten groente / vegetarisch / feta / noten (vegan mogelijk)	
Steak tartaar van Achterhoeks ree	18,00
Kwartelei / rauw / rozemarijn olie	

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

WARME VOORGERECHTEN

Kalfszwezerik 18,00

Krokant gebakken / bospaddenstoel ravioli / crème van morilles

Trio van schaal en schelp 19,00

Rivierkreeft / gamba / coquilles / zeekraal / wittewijnsaus

SOEPEN

Wildbouillon 10,00

Beukenzwammen / knolselderij

Pompensoep (GL) 9,00

Gebrande pompoenpitten / pompoenolie / vegan

Doesburgse mosterdsoep (GL) 9,00

Croutons / spekjes (vegetarisch mogelijk)

VIS HOOFDGERECHTEN

Huisgerookte zalm (GL) 26,00

Wittewijnsaus

Kabeljauw filet 29,00

Gestoomde prei / kreeftensaus

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

WILD-VLEES & VEGAN HOOFDGERECHTEN

Wildpeper (GL)	26,00
Rijk gevuld / klassieke wijze	
Kemper Landhoen (GL)	26,00
Achterhoek / 100% antibioticavrij hoenderconcept / filet / dragonsaus	
Trio van haas, hert en wildzwijn	39,00
Bronckhorster IJsselbockbiersaus / wildgarnituur	
Tournedos	35,00
Ossenhaas / gegrild of gebakken / café de Paris boter	
Fazant	29,00
Filet / roomzuurkool / Madeirasaus	
Hertenrug	38,00
Filet / wildgarnituur / wildsaus	
Duo van wildzwijn	32,00
Biefstukje / rollade / eigen jus	
Risotto (GL)	26,00
Bospaddenstoelen / truffel / vegan	
Wild Wellington (GL)	26,00
Zuurkool / rozijnen / krenten / vega spekjes / vegan	

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

DESSERTS

Wij serveren ijs van Ijsboerderij Dommerholt.

Parfait (GL)	11,00
Vijgen / stilstaand bevroren ijs	
Grand Dessert de Gouden Leeuw	16,00
Selectie van diverse kleine desserts	
Kaasplateau Bourgondisch lifestyle	18,00
Een selectie van vijf kaassoorten van Kaasfort Amsterdam vijgenbrood / pruimencompote	
Bavarois (GL)	11,00
Bitterkoekjes / karamelsaus	
Crêpe Suzette	12,00
Grand Marnier / vanille-ijs	
Crème brûlée (GL)	11,00
Banaan / bananenijs / bananenchips	