

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

Vitello tonnato

Tonijnmayonaise / kapperappeltjes (17*)

Ossenstaart

Helder bouillon / Madeira

Kabeljauwfilet

Serranoham / couscous / mosterd saus

Hertenrugfilet

Achterhoek / stampot rauwe andijvie / rode portsaus

Kaasplankje

Machedoux / fourme d'ambert

Dessert

Trifle van peer / mousse / sorbetijs

** ook los te bestellen*

Onderstaande menu prijzen gelden voor het Menu du chef !!

3-gangen (soep, hoofd- en nagerecht)	48,00
3-gangen (voor-, hoofd-, nagerecht)	55,00
4-gangen (voor-, soep, hoofd- en nagerecht)	62,00
5-gangen (voor-, soep, tussen-, hoofd- en nagerecht)	72,00
6-gangen (voor-, soep, tussen-, hoofd-, kaas en nagerecht)	79,00

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

VOORGERECHTEN

Visterrine	17,00
Huisgerookte zalm / rivierkreeftjes / mierikswortel crème	
Carpaccio van rund	19,00
Pijnboompitten / Parmezaanse kaas / truffelmayonaise <i>optioneel met eendenlever + 9,50</i>	
Rondje Bronkhorst	24,00 p.p
Goed gevulde etagère met diverse voorgerechtjes voor twee personen	
Eendenborst met paté	16,00
Huisgerookt / balsamicodressing	
Carpaccio van knolselderij	14,00
Bietenschuim / gepofte sherrytomaatjes / zonnebloempitten / vegan	
Vitello tonnato	17,00
Tonijnmayonaise / kapperappeltjes	

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

WARME VOORGERECHTEN

Kalfszwezerik 19,00

Krokant gebakken / bospaddenstoel ravioli / crème van morilles

Gamba's in pankokorstje 19,00

Knoflooksaus

SOEPEN

Uiensoep (GL) 10,00

Pittig / gegratineerde kaas

Pompoensoep (GL) 10,00

Room / garnalen / vega mogelijk

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet (GL)	26,00
Huisgerookt / romige kruidensaus	
Kemper Landhoen (GL)	26,00
Achterhoek / filet / paprikasaus	
Varkenshaas	27,00
gevuld met oude kaas / grove mosterdsaus	
Tournedos	37,00
Ossenhaas / gegrild of gebakken / café de Paris boter	
Slibtongetjes	28,00
Ongefileerd / remouladesaus	
Stoofpot van rund	28,00
Grootmoeders wijze / hutspot	
Cannelloni met ricotta spinazie (GL)	26,00
Tomatensaus / bosui	
Portobello (GL)	26,00
Couscous / ratatouille / gehakte nootjes / vegan	

RESTAURANT HERBERG
de Gouden Leeuw

DESSERTS

Wij serveren ijs van Ijsboerderij Dommerholt.

Rijstpudding (GL)	11,00
Abrikozen / bruine suiker	
Wentelteefje van suikerbrood (GL)	11,00
Kaneelijs / vanillesaus	
Kaasplateau Bourgondisch lifestyle	19,00
Een selectie van kaassoorten van Kaasfort Amsterdam vijgenbrood / pruimencompote	
Grand dessert de Gouden Leeuw	17,00
Preuvenement van diverse desserts	
Parfait	12,00
Stilstaand bevroren / bitterkoekjes / amandelsaus	
Crème brûlée	12,00
Klassiek / ijs met extra vanille smaak	