

Voorgerechten | Starters

Tartaar van gerookte zalm met anti-boise en tempura van gamba <i>Smoked salmon tartar with antiboise and prawns tempura</i>	€11.5
Carpaccio van ossenhaas, truffelkaas, pijnboompitten en pesto <i>Carpaccio of tenderloin, truffle sauce, pine nuts and pesto</i>	€10.5
Salade met biologische geitenkaas van de Molkerei, pompoen-chutney en walnoot ✓ <i>Salad with organic goat cheese from Molkerei, pumpkin chutney and walnuts</i>	€10.5
Gedroogde en gerookte ribeye met een crème van zwarte olijven, groene asperges en balsamicoazijn <i>Dried and smoked ribeye with a cream of black olives, green asparagus and balsamic vinegar</i>	€12
Broodplank met huisgemaakte hummus, kruidenboter en tapanade <i>Bread with home made hummus, garlic butter and tapanade</i>	€5.5

Soepen | Soups

Italiaanse pomodorisoep met basilicum crème fraîche ✓ <i>Italian pomodori with basil crème fraîche</i>	€6
Romige pompoensoep met rivierkreeft <i>Pumpkin soup with crayfish and curry cream</i>	€6.5
Soep van de dag <i>Soup of the day</i>	€6.5

Tussen gerechten | Entremets

In knoflookolie gebakken gamba's met gekonfijte Cherry tomaat en sjalot <i>Prawns fried in garlic oil with candied Cherry tomato and shallots</i>	€11
Ravioli van artisjokken en Pecorino, met ingelegde groenten en salieboter ✓ <i>Ravioli of artichokes and Pecorino with pickled vegetables and sage butter</i>	€12

Maaltijd salades | Main salades

Salade met gerookte kipfilet, linzen, haricot verts en vadouvan-mayonaise <i>Smoked chicken fillet, lentils, haricot verts and vadouvan mayonaise</i>	€15.5
Salade geitenkaas met zoetzuur van mango, zongedroogde tomaat en appel ✓ <i>Goat cheese with sweet and sour mango, sun dried tomato and apple</i>	€18.5

Hoofdgerechten | Main courses

Gebakken varkenshaas met langzaam gegaard buikspek en saus van zwarte knoflook <i>Pork tenderloin with slow cooked pork belly and black garlic sauce</i>	€17.5
Kalfsrib-eye met gebakken appel en calvados <i>Veal rib eye with baked apples and a calvados sauce</i>	€22.5
Geroosterde runder-bavette met jus van groene peper <i>Roasted beef bavette with green pepper gravy</i>	€18
Twee slibtongen meuniere gebakken met remoulade saus <i>Two sludge tonques meuniere baked with remoulade sauce</i>	€19.5
Vis van de dag <i>Fish of the day</i>	€18.5
Taartje van aubergine, tomaat, Fourme d'Ambert, courgette en bitterbal van pompoen ✓ <i>Tarlet of eggplant, tomato, zucchini and a croquette of pumpkin</i>	€16

Desserts

Selectie van chocolade <i>Selection of chocolate</i>	€7
Crème brûlée van banaan met Licor 43 <i>Banana creme brûlée with Licor 43</i>	€7
Bosvruchtendessert, met een cremeux van bosvruchten, bosvruchtencompote en yoghurt-bosvruchtenijs <i>Forest fruit dessert with cremeux, compote of forest fruit and yoghurt-forest fruit ice cream</i>	€6.5
Dessert van de chef <i>Dessert du Chef</i>	€7
Kaasplank, een selectie van binnen- en buitenlandse kazen <i>Cheese platter, selection of (local) cheeses with homemade jam and walnuts</i>	€9



Landgoed Westerlee

Verrassingsmenu van de chef

2 gangen menu | 2 courses menu € 26,50 p.p.

3 gangen menu | 3 courses menu € 32,50 p.p.

4 gangen menu | 4 courses menu € 39,50 p.p.

5 gangen menu | 5 courses menu € 47,50 p.p.

Wijnarrangementen

2 glazen arrangement € 11.00

3 glazen arrangement € 16.50

4 glazen arrangement € 22.00

5 glazen arrangement € 27.50

Heeft u allergieën of dieetwensen? Geef het aub door aan ons dan houden wij hier rekening mee.
Do you have any allergies or dietary requirement? Please tell us then we can take that into account

Wenst u nog een passend wijnadvis? Onze bediening helpt u graag!
Would you like a suitable wine recommendation? Our service is happy to help you!