

# Diner in Keuken Van Leer



## Chef's special

*Laat je verrassen  
door de chef.*

3 gangen      32,50  
4 gangen      39,50

## Voorgerechten

<b>Strandkrabbensoep</b> met lobbige pernodroom .....	9,50
<b>Egg benedict</b> ( <i>vegetarisch</i> ) brioche met een gepocheerd hoeve-eitje, bearnaisesaus, spinazie en oude kaas .....	9,50
+ <i>gerookte zalm</i>	+3
<b>Buffelmozzarella</b> ( <i>vegetarisch</i> ) met caponata, tomaat, frisse salade en balsamicostroop .....	9,50
+ <i>bresaola</i>	+3
<b>Salade geitenkaas</b> ( <i>vegetarisch</i> ) met gegrilde venkel en paprika, granny smith en paprika-hazelnoten crème .....	11,50
<b>Garnalenkroketjes</b> met citroenmayonaise, gefrituurde peterselie en desembrood .....	11,50
<b>Gamba's</b> op een frisse salade met sojaboontjes, yuzu-wasabidressing en sesammayonaise .....	14,50
<b>Steak tartare</b> op klassieke wijze, met een gepocheerd hoeve-eitje .....	13,50
<b>Gebakken eendenlever</b> op suikerbrood, met gebakken appel, rozijnencompote met kumquat en vijgensiroop .....	15,50



## Hoofdgerechten

<b>Gegratineerde avocado</b> ( <i>vegetarisch</i> ) met een gepocheerd hoeve-eitje, een tortillacakeje, tomatensalsa en hangop met lavas .....	18,50
<b>Spinazierisotto</b> ( <i>vegetarisch</i> ) met een gepocheerd hoeve-eitje, parmezaan en broodsoldaatjes .....	18,50
<b>'Brabants zuurvlees'</b> zoet-zuur stoofpotje van rundvlees met frietjes en salade .....	16,50
<b>Biefstuk van de ossenhaas</b> ( <i>favoriet van Robèrt</i> ) gebakken in roomboter, met frietjes en salade .....	18,50
<b>Steak tartare</b> op klassieke wijze, met een gepocheerd hoeve-eitje en frietjes .....	19,50
<b>Eendenbout</b> bereid als de klassieke Franse coq au vin .....	19,50
<b>Runderribeye</b> van de grill, met bearnaise, frietjes en salade .....	23,50
<b>Mosselen</b> op z'n Belgisch, met frietjes en salade .....	20,50
<b>Dorade</b> van de grill, met spinazierisotto en antiboise van paprika, kappertjes en pijnboompitjes .....	21,50
<b>Roodbaars</b> met venkel, tomaat, krabpoffertjes, pommes Pont Neuf en bouillabaissesaus .....	22,50

## Desserts

<b>Koffie Van Leer</b> koffie of thee naar keuze met friandises uit eigen patisserie .....	7,50
<b>Tompouce Robèrt</b> laagjes krokant deeg van de grill met Zwitserse room, appelcompote en vanille-ijs .....	9,50
<b>Soleil</b> tropische bombe met hazelnootpraliné, ananas, mango en spongecake .....	9,50
<b>Paris-Brest</b> soes met amandel-mascarponecrème en aardbeien, geserveerd met aardbeiensorbet .....	9,50
<b>Structuren van yoghurt</b> yoghurt, yoghurt en nog eens yoghurt – zo at je 'm nog nooit .....	9,50
<b>Kaasplankje</b> binnen- en buitenlandse kazen met garnituur .....	12,50



# Kindermenu

## Voor

Tomatensoep  
met balletjes en vermicelli ..... 3,50

## Hoofd

Pizza Margherita  
de allemansvriend met tomaat en kaas ..... 6,50

Broodje hamburger  
met frietjes en salade ..... 7,50

## Na

Poffertjes  
met poedersuiker en ijs ..... 4,50

