



DE GOUDEN LEEUW

LUNCH • DRINKS • DINNER



• • • MENUKAART • • •

A vibrant, stylized illustration of a tropical jungle scene. The background is a deep teal color. In the foreground, there are large, dark green monstera leaves and palm fronds. Two birds are featured: a large white crane with a black and red head and a white crest, standing on the right, and a smaller white crane with a similar head and crest, standing on the left. The overall style is artistic and detailed.

Familie Van der Vleuten, aangenaam!



Paul en Syreeta van der Vleuten zijn de drijvende kracht achter De Gouden Leeuw. Paul en Syreeta zijn getrouwd, trotse ouders van hun dochtertje Loulou en al jaren een topteam.

“We hebben elkaar leren kennen op de opleiding Gastheer/Gastvrouw aan De Rooi Pannen. Toen al waren we aan elkaar gewaagd, met ieder onze eigen capaciteiten en karakter. We leerden samen te werken en werden een topteam. Nu, jaren later, zijn wij nog steeds dat topteam van toen; we geven elkaar de vrijheid onze kwaliteiten in te zetten en vullen elkaar zo perfect aan. Alleen zo kunnen we onze gasten bieden wat we hen willen bieden.”

De kenmerken

Gastheerschap, gemoedelijkheid en kwaliteit zijn hun kernwaarden. “Wij willen onze gasten een fijne ervaring geven; eten in een sfeervolle setting met gemoedelijke service. En met onze drie kernwaarden creëren wij die ervaring”.

Gastheerschap wordt vandaag de dag nog wel eens vergeten. We hebben het over aandacht die we geven aan de gast. Enkel en alleen om de gast een fijne ervaring te geven.

Gemoedelijkheid is ook een belangrijke factor bij de ervaring.

Dat vindt u terug in de inrichting. Gordijnen van rijke stoffen, gezellige vloerkleden en eikenhouten tafelbladen, die veranderen de ruimte in een sfeervol restaurant. Telkens wordt het interieur aangepast. “Een fijne plek waar onze gasten zich op hun gemak voelen en kunnen genieten van de ervaring”.

Kwaliteit is eveneens onmisbaar bij de ervaring. Het eten speelt een grote rol. Het eten is goed, mooi en net een klein beetje anders. “Wij serveren gangbare gerechten van kwaliteit met een kleine twist voor het wauw-effect”. Er wordt gekookt op de Big Green Egg, wat al een smaakbeleving op zich is. Met passie en professionaliteit maakt de chef-kok uw gerecht klaar. En de bediening serveert met genoeg uw gerecht.

De cirkel is rond, bijna.

U geniet, u beleeft. Pas dan zijn wij tevreden en is de cirkel echt rond.

Wij wensen u een fijne ervaring bij De Gouden Leeuw toe!

Team De Gouden Leeuw

OP DE HOOGTE BLIJVEN?



Zaalhuur

Naast het genieten van een lunch, het diner of een borrel in het restaurant, is het ook mogelijk om bij ons een zaal af te huren. Deze moderne en sfeervolle zaal biedt ruimte aan gezelschappen tot 100 personen. De zaal is van alle gemakken voorzien: Wifi (beveiligd), een beamer, een bar, daglicht, sfeerlicht en toiletten. Bovendien is er voor en rondom De Gouden Leeuw voldoende gratis parkeergelegenheid.

Een bruiloft, verjaardag, jubileum, receptie, koffietafel, condoleance, presentatie, vergadering... alles is mogelijk.

Met onze cateringachtergrond kunnen wij alles tot in de puntjes voor u verzorgen. Hapjes, een borrel, lunch, high tea, buffet of barbecue; wij regelen het graag voor u.

Op de dag zelf zorgt ons enthousiaste team ervoor dat het u aan niets ontbreekt. Een dag zoals u die voor ogen heeft. Aangekleed met gastheerschap, gemoedelijkheid en kwaliteit. Daar staan wij voor.

Heeft u vragen of wilt u graag de mogelijkheden met ons bespreken? Neem dan contact met ons op, wij helpen u graag verder!



High wine, High beer

Wist u dat wij ook Beer Time en Wine Time arrangementen aanbieden?

Gezellig met familie, vrienden of collega's genieten?

Wij hebben een heuse high beer en high wine op onze kaart staan. Samen zijn, een biertje of een wijntje drinken met lekkere gerechtjes. Een perfect onder onsje, vinden wij. Hangend aan de hoge tafels onder de *urban jungle* serveren wij High Beers en High Wines.

Kijk op onze website of vraag informatie hierover aan een van onze werknemers.



Big Green Egg

Bij een Big Green Egg draait alles om smaak en kwaliteit. De smaak van de beste producten die, door deze op de egg te garen, een extra, zeer bijzonder en alom gewaardeerd smaakaccent krijgen. De kwaliteit van leven, doordat de big green egg het mogelijk maakt om gezond en verantwoord te koken. Big Green Egg staat mede hierdoor synoniem aan samen genieten van het beste dat de natuur ons biedt.

Big Green Egg is het enige keramische kooktoestel dat is vervaardigd van uniek door NASA ontwikkelt keramiek. Dit heeft extreem isolerende eigenschappen en weerkaatst de warmte, waardoor warmtegolven ontstaan

die een bijzondere smaakinvloed hebben op de ingrediënten en gerechten, ongeacht er welke kooktechniek er wordt gebruikt. Door de isolerende eigenschappen hebben externe buitentemperaturen geen enkele invloed op de temperaturen binnen de Big Green Egg en kan de temperatuur, zelfs bij temperaturen ver onder het vriespunt (van 70 graden Celsius tot 350 graden Celsius) tot op de graad nauwkeurig worden beheert.



Afhaal

Zin in een verrassende lunch tussen de bedrijven door? Even een lekkere salade eten op een drukke koopavond? Een keer wat anders dan Chinees, pizza of friet? U kunt bij ons ook afhalen. Zowel winkeliers/ ondernemers als particulieren kunnen bij ons een heerlijke lunch of avondmaaltijd afhalen. Lekker eten hoeft niet lastig te zijn!





STARTERS

"Les petits pains"

Kleine knapperige broodjes 4 stuks, kruidenboter volgens nieuw recept



4,⁷⁵

Plukbrood DGL

4 ingesneden witte mini bolletjes, Pesto, Gesmolten kaas, Dipping truffelmayonaise, Dipping kerriemayonaise



5,⁸⁵



VOORGERECHTEN

Carpaccio van graangevoerd rund

Flinterdun gesneden rund, Truffelmayonaise, Pijnboompitjes, Grana Padano, Komkommer, Gedroogde ham, Mesclun

Liever geen truffel? Dan hebben wij een heerlijke pestomayonaise als alternatief



13,²⁵

Gamba's pil pil

Gamba, Olie, Knoflook, Rode peper, Brood



13,⁰⁰

Panna cotta oude geitenkaas

Gekarameliseerde walnoten, rode kool, ingelegde groentjes, gemarineerde tomaat, desemtoast



11,⁵⁰

Japanse beef tataki

Beef DGL, Sojasesamsaus, Ingelegde rettich en wortel, Wasabi kroepkoek, Wasabi mayonaise



14,⁵⁰

Tonijn & zalm slices

Sojagel, wakame, wasabi



14,⁵⁰



ALLERGENEN

- Ei
- Gluten
- Knoflook
- Lactose
- Lupine

- Melk
- Mosterd
- Noten
- Paddestoelen
- Pinda's

- Schaal- en schelpdieren
- Selderij
- Sesam
- Soja

- Tarwe
- Uit
- Vis
- Zwavel-dioxide en sulfieten

Heeft u een allergie? Meld het ons! Voor bijzonderheden kunt u gerust vragen naar de allergenen.

Wij kunnen niet garanderen dat er geen sporen van noten in onze gerechten zitten.

Tijdens uw bezoek kunnen door dagelijkse aanvoer van verse producten mutaties in ingrediënten en gerechten voorkomen.

SOEPEN



Tomatensoep van
biologische tomaten

6,⁵⁰

Zongedroogde tomaatjes, Bosui



Kerriesoep DGL

6,⁵⁰

Gember, Granny Smith



Thaise kippensoep

8,⁵⁰

Kippendijen, Kokosmelk, Citroengras,
Champignons, koriander



RISOTTO & PASTA

Gamba's in "Belse" lookroom 17,⁵⁰

6 stuks

Gepelde gamba, knoflook, room, groene
kruiden, Tagliatelle



Truffelrisotto 15,⁷⁵

Eekhoortjesbrood, Wilde paddenstoelen,
Rucola, Oude kaas

Ook lekker met biefstukreepjes!

(meerprijs € 3,50)



Wist u dat...

Wij vegetarische gerechten aanduiden met ?

Vraag naar de extra mogelijkheden voor vegetarische
gerechten aan de bediening, zij overleggen voor u met de
keukenbrigade voor heerlijke gerechten.

De gerechten met de aanduiding bereid
worden op de **Big Green Egg**?

De mysterieuze afkorting **DGL**, helemaal niet zo
mysterieus is... De Gouden Leeuw?

Heeft u een allergie? Meld het ons! Voor bijzonderheden kunt u gerust vragen naar de allergenen.

Wij kunnen niet garanderen dat er geen sporen van noten in onze gerechten zitten.

Tijdens uw bezoek kunnen door dagelijkse aanvoer van verse producten mutaties in ingrediënten en gerechten voorkomen.

... HOOFDGERECHTEN VIS ...

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise.
Wanneer u wenst, serveren wij er ook een salade bij.

Gebakken Kabeljauwfilet

22,⁵⁰

Tuinkruidensaus, gepofte tomaatjes



DGL's Plateau

26,²⁵

Proeverij van vis en vleesgerechten

Shared dining

(per 2 personen, prijs is per persoon)

Rode wijnsaus / Beurre blanc



Zalmfilet op de huid gebakken

23,⁵⁰

Beurre Blanc, Zeekraal



Catch of the Day

dagprijs

Bijpassende saus wanneer nodig,
Garnituur

**Onze borden maken wij op met
seizoensgroenten en bijpassende
aardappelgarnituren.**

De allergenen kunnen wisselen



EXTRA

Wanneer onze porties voor u
niet voldoende zijn,
kunt u extra bestellen:

Friet met mayo 3,⁷⁵

Brood dipping 1,⁸⁵

Warme groenten 4,⁰⁰

Gekookte krieltjes 4,⁰⁰

Salade 4,⁰⁰

Saus naar keuze 2,⁰⁰

Volgens onze kaart

Mayonaise 0,⁷⁵

Heeft u een allergie? Meld het ons! Voor bijzonderheden kunt u gerust vragen naar de allergenen.

Wij kunnen niet garanderen dat er geen sporen van noten in onze gerechten zitten.

Tijdens uw bezoek kunnen door dagelijkse aanvoer van verse producten mutaties in ingrediënten en gerechten voorkomen.



... HOOFDGERECHTEN VLEES ...

Al deze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise.

CHATEAUBRIAND

39,⁷⁵

Shared dining

(per 2 personen, prijs is per persoon)

Rode wijnsaus, Honing – Whiskeysaus, Gebakken paddenstoelen, Aardappelgarnituur, Groentegarnituur



Gegrilde Tournedos ±180 gr

31,⁵⁰

Tournedos van graangevoerd rund, Truffeljus



Burger DGL

16,⁵⁰

Truffelcrème, Smokey Bacon, Cheddar, Uienchutney, Rode ui, Tomaat, Augurk, Bladsla



Roois Varken (varkenshaas)

21,⁵⁰

Honing-Whiskeysaus, Gebakken paddenstoelen



Jack's Spareribs

21,⁵⁰

Jack's Spareribs suppl. (1/2)

10,⁰⁰

Zoet gemarineerde spareribs met Jack Daniels, Licht gerookt, Aioli, Cocktailsaus, Vallen van het bot af



Steak DGL ±180 gr

23,⁷⁵

Het beste uit Argentinië, Gedroogde ham, Rode wijnsaus



DGL's Plateau

26,²⁵

Proeverij van vis en vleesgerechten

Shared dining

(per 2 personen, prijs is per persoon)

Rode wijnsaus / Beurre blanc



Groepen

Voor gezelschappen vanaf 10 personen hanteren wij een aangepaste menukaart, zodat u en onze andere gasten niet onnodig langer hoeven te wachten dan nodig is.

Vanaf 20 personen stellen wij voor u een keuzemenu samen waarmee iedere gast tevreden is.

Exclusiever dineren

Mocht u wat exclusiever willen dineren, wij kunnen ook een Fruits de Mer of een Tomahawk voor u klaarmaken.

Deze dient u uiterlijk een dag van te voren te reserveren, of uiterlijk vrijdag voor 16.00 uur.

Heeft u een allergie? Meld het ons! Voor bijzonderheden kunt u gerust vragen naar de allergenen.

Wij kunnen niet garanderen dat er geen sporen van noten in onze gerechten zitten.

Tijdens uw bezoek kunnen door dagelijkse aanvoer van verse producten mutaties in ingrediënten en gerechten voorkomen.



KINDERMENU'S

Kopje Tomatensoep

4,⁵⁰



Hamburger menu

6,⁵⁰

Frietjes, Mini hamburger, Appelmoes



Spareribs menu

14,²⁵

Frietjes, ½ spare rib, Appelmoes



Snack menu

6,⁷⁵

Frietjes, Fricandel, Kroket of Kipnuggets, Appelmoes



Tagliatelle

6,⁷⁵

Tagliatelle Bolognese, Kaas



Pannenkoek

7,⁰⁰

Stroop, Poedersuiker



Kinderijsje

4,⁷⁵

Vanille ijs, Slagroom, Topping, Verrassing



DESSERTS

Dame blanche

7,⁷⁵

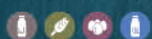
Chocoladesaus, Vanille ijs, Slagroom



Hangop

7,⁷⁵

Frambozengel, Citroen meringue, Schots van witte chocolade



“Chocolate overload”

7,⁷⁵

Witte en bruine chocolademousse, Ruby chocolate ijs, Chips en schots van witte chocolade, Crumble



“Onze” Bastogne parfait

8,⁰⁰

Gel van Amaretto, Gekarameliseerde walnoten



Kaasplankje

9,⁷⁵

Le Montagnard, Saint Agur Blue, Vacherin Mont d'Or, 2 seizoenskaasjes, Kletzenbrood, Honing, Stroop, Druiven



Proeverij van desserts DGL

8,⁷⁵

Shared dining
(per 2 personen, prijs is per persoon)
De allergenen kunnen wisselen

Zoetigheden

4,⁰⁰

Wat zoetigheid voor “de lekker”,
2 friandises, 1 bonbon

De allergenen kunnen wisselen

Koffie DGL

6,⁵⁰

Koffie, Likeurtje, Chocolaatje



Heeft u een allergie? Meld het ons! Voor bijzonderheden kunt u gerust vragen naar de allergenen.

Wij kunnen niet garanderen dat er geen sporen van noten in onze gerechten zitten.

Tijdens uw bezoek kunnen door dagelijkse aanvoer van verse producten mutaties in ingrediënten en gerechten voorkomen.





BON APPÉTIT

In onze moderne bakkerij in Veghel maken wij op ambachtelijke wijze de lekkerste broden en gebak. 's Nachts gebakken, 's morgens vroeg al in de winkel of in het restaurant. Elke dag krakend vers. Voor onze desembroden hebben wij een eigen desemcultuur ontwikkeld waarmee wij smaakvolle, luchtige desembroden en stokbroden maken zoals je ze kent uit Frankrijk.

*dus.. bon appétit
de bakkers van Bekkers*

... WARME DRANKEN ...

Koffie/Espresso	€ 2,50
Dubbele Espresso	€ 3,40
Decafé	€ 2,80
Cappuccino	€ 2,80
Decappuccino	€ 2,80
Koffie Verkeerd	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,80
Chai Latte	€ 3,90
Latte Vanille/White Chocolate	€ 3,90
Latte Caramel/Hazelnoot	€ 3,90
Koffie De Gouden Leeuw	€ 6,50
Cappuccino De Gouden Leeuw	€ 6,75
.....	
Thee, diverse smaken	€ 2,50
Thee met honing	€ 2,80
Verse muntthee	€ 3,00
Verse muntthee met honing	€ 3,15
Verse gemberthee	€ 3,25
Verse gemberthee met honing	€ 3,40
.....	
Warme Chocomel	€ 2,60
Warme Chocomel met slagroom	€ 3,10
Warme Chocomel met rum	€ 3,85
.....	
Ice Latte (Vanille/White Chocolate)	€ 3,85
Ice Latte (Caramel/Hazelnoot/Chai)	€ 3,85

... SPECIALE KOFFIE ...

Irish Coffee	€ 7,85
Spanish Coffee	€ 7,85
Italian Coffee	€ 7,85
French Coffee	€ 7,85
Jamaican Coffee	€ 7,85
Dom Coffee	€ 7,85

... LIKEUREN ...

Amaretto	€ 5,85
Baileys	€ 5,85
Cointreau	€ 5,85
Drambuie	€ 5,85
Frangelico	€ 5,85
Grand-Marnier	€ 5,85
Licor 43	€ 5,85
Limoncello	€ 5,85
Sambuca	€ 5,85
Sheridan's	€ 5,85
Tia Maria	€ 5,85

... P.S.V. ...

Witte port	€ 3,90
Rode port	€ 3,90
Droge sherry	€ 3,90
Medium sherry	€ 3,90
Rode martini	€ 3,90
Witte martini	€ 3,90

... GIN & COCKTAIL ...

Zie onze gin- & cocktailkaart

... WIJNEN ...

Zie onze wijnkaart

Dessertwijn Pedro Ximenez	€ 5,75
Dessertwijn Muscatel	€ 6,75



Heeft u een allergie? Meld het ons! Voor bijzonderheden kunt u gerust vragen naar de allergenen.

Wij kunnen niet garanderen dat er geen sporen van noten in onze gerechten zitten.

Tijdens uw bezoek kunnen door dagelijkse aanvoer van verse producten mutaties in ingrediënten en gerechten voorkomen.

... FRISDRANKEN ...

per flesje 0,2 l

Pepsi	€ 2,60
Pepsi Max	€ 2,60
Sourcy Blauw	€ 2,60
Sourcy Rood	€ 2,60
Sisi	€ 2,60
7-Up	€ 2,60
Appelsap	€ 2,70
Jus d'orange	€ 2,70
Tomatensap	€ 2,90
Cassis	€ 2,60
Schweppes bitter lemon	€ 2,80
Royal Club tonic	€ 2,80
Rivella	€ 2,60
Lipton ice	€ 2,80
Lipton ice tea green	€ 2,80
Chocomel	€ 2,60
Fristi	€ 2,60
Verse jus d'orange	€ 3,80

... TAFELWATER ...

per fles 0,75 l

Sourcy Blauw	€ 6,50
Sourcy Rood	€ 6,50



... WHISKY ...

William Lawson's	€ 4,75
Johnnie Walker Red Label	€ 4,75
Jack Daniels	€ 5,50
Jameson	€ 6,00
Four Roses	€ 6,50
Dimples	€ 8,00

... COGNAC ...

Remy Martin V.S.O.P.	€ 7,25
Busnel Calvados	€ 7,25

... JENEVER ...

Jonge Jenever	€ 3,85
Bessen Jenever	€ 3,85
Jägermeister	€ 3,85

... GEDESTILLEERD ...

Ricard	€ 4,60
Vieux	€ 4,00
Safari	€ 4,60
Pasoa	€ 4,60
Malibu	€ 4,60
Bacardi	€ 4,60
Bacardi lemon	€ 4,60
Wodka	€ 4,60

... BIEREN ...

Zie onze bierkaart

Heeft u een allergie? Meld het ons! Voor bijzonderheden kunt u gerust vragen naar de allergenen.

Wij kunnen niet garanderen dat er geen sporen van noten in onze gerechten zitten.

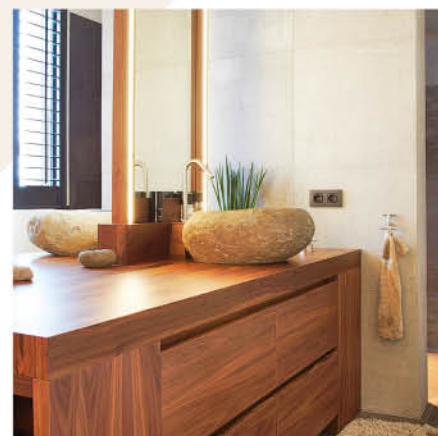
Tijdens uw bezoek kunnen door dagelijkse aanvoer van verse producten mutaties in ingrediënten en gerechten voorkomen.



Smaakvol design
AMBACHTELIJK VAKMANSCHAP



Vos interieur is van huis uit ambachtelijk meubelmakerij. Al meer dan 20 jaar realiseren wij samen met ons team de meest bijzondere interieurs. Smaakvolle inrichtingen, geheel in de stijl van de opdrachtgever, herkenbaar aan hoogwaardige materialen, perfecte afwerking en oog voor detail.



*“Je zou ons bedrijf typisch Brabants kunnen noemen.
Gemoedelijk, persoonlijk en zonder bravoure.
Wij realiseren immers een thuis voor onze
opdrachtgevers, niet voor ons zelf.”*

John Vos

Vos Interieur wenst u smakelijk eten!



VOS INTERIEUR





... welke smaakvolle keuze
maakt u vandaag?

DINKELBERG & KUIPERS
ADVISEURS EN ACCOUNTANTS

Partner in succesvol
ondernemen

Menukaart van Dinkelberg & Kuipers voor succesvol ondernemen

Bedrijfsadviseurs

Onze adviseurs zetten hun toegevoegde
waarde in voor uw zakelijk succes

Accountants

Onze accountants zorgen dat de basis op orde
is voor toekomstgerichte acties

Fiscalisten

Onze fiscalisten zorgen voor overzicht en zetten
de financiële gevolgen om in een helder advies

Administratie

Onze experts zorgen dat uw administratie tot in de puntjes verzorgd is

HR ondersteuning

Onze HR-afdeling is direct inzetbaar bij uw HR-vraagstukken

Neem contact met ons op voor een toekomstgericht gesprek

T 0499 - 46 20 30
E info@dinkelberg-kuipers.nl
I dinkelberg-kuipers.nl

Son en Breugel
Ekkersrijt 4609
5692 DR

Veghel 0413 - 41 84 28
Poort van Veghel 4931F
5466 SB

BW

Sinds 1934

BASTEN
woninginrichting



Wilhelminalaan 3a/b 5691 AX Son 0499-471292

info@bastenwoninginrichting.nl www.bastenwoninginrichting.nl

DE GOUDEN LEEUW

LUNCH • DRINKS • DINNER



De Gouden Leeuw

Markt 10
5492 AB Sint-Oedenrode

-  **Fietsen oplaadpunt aanwezig**
-  **Beveiligde Free WiFi > Leeuw**
-  **Gratis parkeren**

Tel. 0413 71 20 47

info@degoudenleeuwsintoedenrode.nl

www.degoudenleeuwsintoedenrode.nl

 DeGoudenLeeuwSO

 DeGoudenLeeuwSO

 DeGoudenLeeuwSO

 company/de-gouden-leeuw