



DE GOUDEN LEEUW

LUNCH • DRINKS • DINNER



• • • LUNCHAART • • •

A detailed illustration of a tropical jungle scene. In the foreground, two ostriches with their characteristic plumes are standing on the left and right. The background is filled with various tropical plants, including palm trees and large, fan-shaped leaves. The color palette is dominated by shades of teal and blue.

# 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. En wist u dat onze zaal verlengd kan worden met onze Backyard voor een ultiem buitengevoel? 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.



**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.

## 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.



## TO GO

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!



**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.

## ... Om mee te beginnen ...

### Plukbrood DGL

Pesto • Kaas • Dippings



5,85

### Broodplankje voor 2 personen

Desembrood • Minibroodjes  
Tomatentapenade • Olijfolie • Dippings



7,50



## ... Soepen ...

Geserveerd met "un petit pain"  
en kruidenboter

### Tomatensoep

Zongedroogde tomaat • Bosui • Crème fraîche



7,00

### Kerriesoep

Granny Smith appel • Gembersiroop



7,00

### Tom kha kai

Koriander • Limoenblad • Rode peper • Kokosmelk

9,00

## 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 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.

## Aanraders

### Ons DGL lunchbordje

14,<sup>95</sup>

Soepje naar keuze van de kaart  
(Tom Kha Kai en soep van 't moment  
€ 1,00 meerprijs)

Sneetje desembrood gebakken ei

½ Wrap met kip van de BGE

Minibolletje rundvleeskroket met Brander  
(mosterd)mayonaise

### Eggs Benedict

13,<sup>50</sup>

2 gepocheerde eieren

Brioche • Serranoham

À la minute getikte Hollandaisesaus

### Gyoza

13,<sup>50</sup>

Kip • Groenten • Sesam • Bosui

Het is ook mogelijk om deze vegetarisch te  
krijgen ✓



## Broodgerechten

Waldkorn bruin / Italiaanse bol wit belegd met:

### Gerookte zalm

16,<sup>50</sup>

Dillemayonaise • Garnaatje • Rode Ui

### Carpaccio van graangevoerd rund

13,<sup>75</sup>

Flinterdun gesneden rund

Truffelmayonaise • Pijnboompitjes

Grana Padano • Komkommer

Gedroogde ham • Mesclun

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

### Italiaanse burrata

12,<sup>50</sup>

Coeur de Boeuf tomaat • Groene asperge  
Basilicumpesto • Acetostroop • Croutons



### Spicy pulled chicken

13,<sup>50</sup>

Rodekoolsalade • Mierikswortel • BBQ-saus

### Wrap met kip van de BGE

10,<sup>50</sup>

Dungesneden gekruide kip van de BGE  
Mesclun • Kerriemayonaise

HEEFT U ONZE  
EXTRA KAART  
OOK AL GEZIEN?

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.



# SMOOTHIE ON THE SIDE!



## Salades

Geserveerd met "un petit pain" en kruidenboter

### Salade met vis

16,<sup>75</sup>

Gerookte zalm • Hollandse garnaltjes  
Forelmousse • Mesclun • Cocktailsaus  
Crostini

### Salade met kip

15,<sup>75</sup>

Gekruide kip van de Big Green Egg  
Gebakken in sesam sojasaus met buikspek  
Breadbeans • Mesclun • Breadstick

### Salade met Carpaccio

16,<sup>75</sup>

Flinterdun gesneden graangevoerd rund  
Truffelmayonaise • Pijnboompitjes  
Grana Padano • Komkommer  
Gedroogde ham • Mesclun • Brood  
Kruidenboter

### Salade Burrata

15,<sup>75</sup>

Coeur de Boeuf tomaat • Groene asperge  
Basilicumpesto • Acetostroop • Croutons



### Salade Japanse beef tataki

17,<sup>50</sup>

Beef DGL • Sojasesamsaus  
Ingelegde rettich en wortel  
Wasabikroepkoek • Wasabimayonaise

### Salade black tiger gamba's

17,<sup>50</sup>

Mango • Sweet chilli

## Tosti's

Suggestie: om uw tosti iets anders te maken, kunnen wij pesto toevoegen.

### Tosti "Croque Monsieur"

6,<sup>50</sup>

Ham en/of kaas, Tipje tomatenketchup

### Tosti "Croque Madame"

7,<sup>75</sup>

Ham en/of kaas, Gebakken ei,  
Tipje tomatenketchup

### Kindertosti

5,<sup>75</sup>

## Lekker voor erbij

Mini soepje van de reguliere kaart,  
of van de extra kaart

### Minivariant tomatensoep

3,<sup>75</sup>

### Minivariant kerriesoep

3,<sup>75</sup>

### Minivariant tom kah kai

4,<sup>75</sup>

### Minivariant soep van 't moment

4,<sup>75</sup>

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.

# Eiergerechten



Uitsmijter 3 eieren

*Desembrood*

9,<sup>00</sup>

Uitsmijter 3 eieren

*Desembrood • Ham en/of kaas en/of Spek*

12,<sup>50</sup>

## ..... Lunchgerechten .....

Wist u dat wij hierbij een klein soepje “on the side” kunnen serveren?

Club sandwich brioche

12,<sup>75</sup>

*Brioche • Kipfilet van de Big Green Egg  
Bacon • Cocktailsaus • Kaas • Chips*

Bourgondiër rundvleeskroketten 2 stuks

11,<sup>50</sup>

*Boerenbrood • Brander (mosterd)mayonaise*

Bol Japanse beef tataki

16,<sup>50</sup>

*Beef DGL • Sojasesamsaus  
Ingelegde rettich en wortel  
Wasabi kroepkoek • Wasabimayonaise*

Varkenshaassaté spies

15,<sup>50</sup>

*Pindasaus huisrecept • Stokbrood  
Kroepkoek • Atjar*

**Extra friet € 4,25**

Truffelrisotto

15,<sup>75</sup>

*Eekhoortjesbrood • Wilde paddenstoelen  
Rucola • Oude kaas*



**Ook lekker met biefstukreepjes!  
Meerprijs € 4,25**

## SUPPLEMENTEN

Friet met mayonaise

4,<sup>25</sup>

Loaded fries Italian Style

5,<sup>25</sup>

Loaded fries DGL Style

6,<sup>25</sup>



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

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.



# Business Lunch

Een klein hoofdgerechtje vis of vlees,  
eventueel uit te breiden met een soepje vooraf.  
Kopje koffie na.

26,50

**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.

# Van Lieshout

## ELEKTRO TECHNIEK

wenst u smakelijk eten  
en een spanningloos verblijf  
bij De Gouden Leeuw



Ekkersrijt 2021 ■ Son en Breugel ■ Tel: 0499 - 47 12 46 ■ [www.elektrovanlieshout.nl](http://www.elektrovanlieshout.nl)

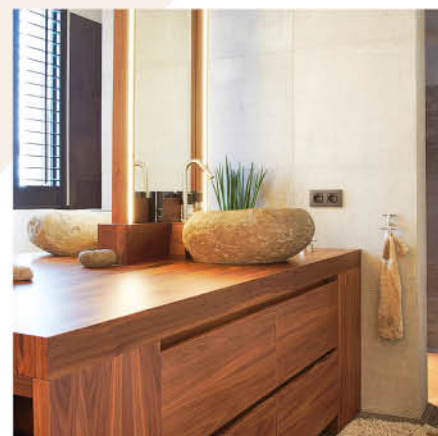




*Smaakvol design*  
AMBACHTELIJK VAKMANSCHAP



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](mailto:info@dinkelberg-kuipers.nl)  
I [dinkelberg-kuipers.nl](http://dinkelberg-kuipers.nl)

Son en Breugel  
Ekkersrijt 4609  
5692 DR

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





# 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*

BW

Sinds 1934

**BASTEN**  
woninginrichting



Wilhelminalaan 3a/b 5691 AX Son 0499-471292

[info@bastenwoninginrichting.nl](mailto:info@bastenwoninginrichting.nl) [www.bastenwoninginrichting.nl](http://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](mailto:info@degoudenleeuwsintoedenrode.nl)  
[www.degoudenleeuwsintoedenrode.nl](http://www.degoudenleeuwsintoedenrode.nl)

 DeGoudenLeeuwSO

 DeGoudenLeeuwSO

 DeGoudenLeeuwSO

 [company/de-gouden-leeuw](https://www.linkedin.com/company/de-gouden-leeuw)