

Borrel

De Bourgondiër bitterballen 10
8 stuks

Luxe bittergarnituur 17
12 stuks

Nacho's uit de oven 2 personen 8
Met gesmolten kaas, chilisaus en crème fraîche

Het Bakhuis 8
Focaccia met mango-hummus, olijfolie, zeezout en tomatentapenade

Leurse borrelplank 17
Leurse borrelplank met lokale kaas, worst en brood van Brodijne.

Voorgerechten

Huisgemaakte tomatensoep 7
Met basilicum en crème fraîche

Franse uiensoep 7
Met een kaascrostini

Carpaccio van Leurse Angus 14
Met rucola, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en truffelmayonaise

Lunch

Broodje warme beenham 11
Met gebakken ui, champignons, spekjes en honing-mosterdsaus

Broodje krokante kip 12
Met komkommer, tomaat, rode ui en sesamsaus

Twee kroketten op brood 10
Keuze uit rundvlees- of groentekroketten, geserveerd met brood of friet

Uitsmijter 10
Met spek, kaas of ham
+1,5 per extra topping

 **Broodje geitenkaas** 15
Met geitenkaas, stoofpeer, walnoten en balsamico

Broodje zalm 15
Met gerookte zalm, rode ui en honing-mosterdsaus

Broodje Heerlijkheid 16
Met Leurse Angus carpaccio, pijnboompitten, rucola, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaat

 **Broodje Brodijnen** 14
Broodje met gegrilde groenten en mango-hummus

Toast Tuna Melt 9
Tonijnsalade met gesmolten kaas

Tosti ham en kaas 8

*Het is mogelijk om te kiezen voor zuurdesem, wit stokbrood of focaccia brood, gebakken door bakkerij Brodijnen.

Brood

Ons brood wordt gebakken door bakker Erik. In Ravenstein bakt hij met liefde voor het vak: een combinatie van oud ambacht en modern inzicht, met pure ingrediënten en meel van de Wijchense molen.

Bij De Leurse Hof serveren wij, met trots, brood zoals het hoort en dat proef je.



Welkom op de Heerlijkheid Leur

De Heerlijkheid Leur is een eeuwenoud familielandgoed met een rijke geschiedenis. Wat begon als een bescheiden plek groeide uit tot een bloeiende heerlijkheid waar handel, landbouw en natuur samenkwamen. In 1748 werd het landgoed van de familie van Balveren en vanaf 1920 wordt het met zorg voortgezet door de familie Van Verschuer. Midden in dit landschap ligt De Leurse Hof, al ruim 200 jaar een centrale plek in het dorp. Waar het ooit begon als leerlooierij, groeide het uit tot herberg, kroeg en restaurant, kortom een plek waar men samenkwam voor rust en gezelligheid. Vandaag de dag komt alles hier weer samen en is De Leurse Hof opnieuw een plek waar mensen elkaar ontmoeten, net als vroeger. Omringd door natuur en historie vormt het, het hart van Leur. Beleef, ontdek en geniet van alles wat Leur bijzonder maakt.

Welkom op de Heerlijkheid Leur

Vakantieboerderijen

De Merwerd en de Capellenhof zijn twee vakantieboerderijen op de Heerlijkheid Leur. In deze gerestaureerde boerderijen kun je ruim en sfeervol overnachten midden in de natuur, met plaats voor groepen tot 15 personen, ideaal voor vakanties of familieweekenden. Omringd door rust en groen is dit dé plek om te genieten. Meer info op www.heerlijkheidleur.nl



Motte

Onlangs bleek dat Leur ouder is dan ooit gedacht. Achter het kerkje werd een motte-versterking uit rond het jaar 1000 ontdekt. Een motte is een heuvel waarop vroeger een houten uitkijktoren stond. Archeologisch onderzoek bracht dit bijzondere verleden aan het licht. In 2021 werd de plek officieel geopend en sinds kort kun je zelf op de uitkijk gaan staan, net zoals ze dat 1000 jaar geleden deden.



Maalderij

De Leurse Maalderij. Waar Leurse boeren vroeger hun granen maalden, nu een plek voor iedereen. Op zoek naar een unieke vergaderlocatie? Ontdek het zelf op: www.deleursemaalderij.nl



Boswinkel

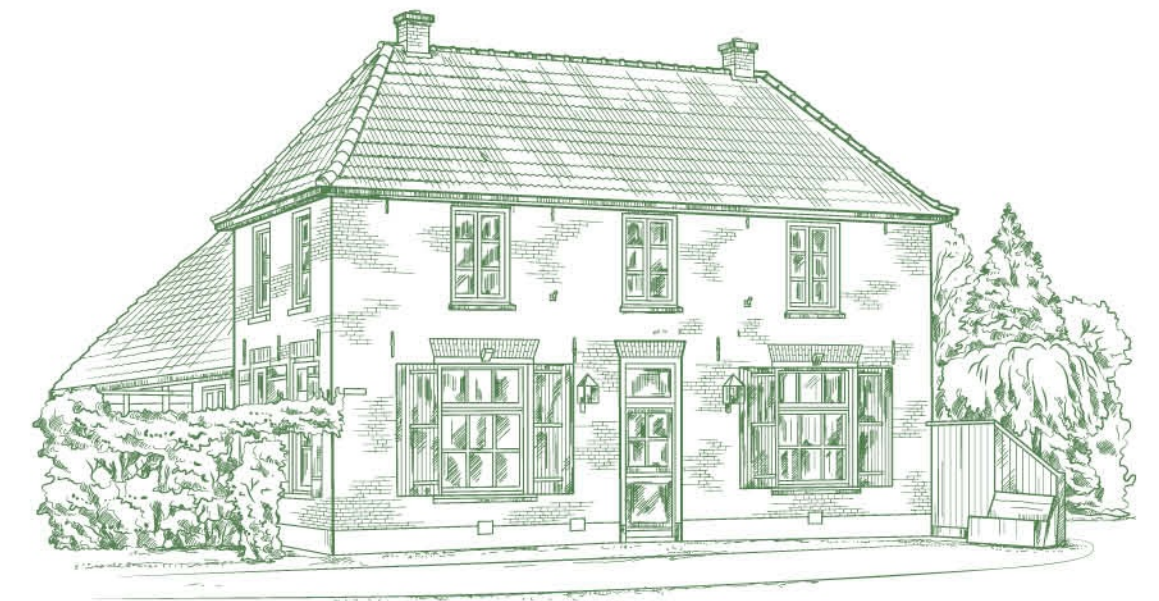
Midden in het bos, bij de Angus boerderij, vind je de Leurse Boswinkel. Hier ontdek je een mooi aanbod aan lokale producten zoals het Angusvlees, de honing en het pannenkoekenmeel.



De Boswinkel is geopend op vrijdag & zaterdag van 13:00 tot 16:00 uur. Benieuwd naar meer? Kijk op www.heerlijkheidleur.nl



DE LEURSE HOF



Menukaart

Lunch - Diner - Borrelen



Hartige pannenkoeken

Kaas	12
Kaas & gember	13
Kaas & appel	13
Roombrie , walnoten, Leurse honing en rucola	17
Roombrie , spinazie, walnoten en Leurse honing	17
Roombrie , gerookte zalm, spinazie en tomaat	19
Geitenkaas , walnoten, honing, rucola	18
Geitenkaas , tomaat, ui, paprika en champignons	19
Spek	12
Spek en appel	14
Spek , appel en kaas	15
Spek en kaas	14
Spek , kaas en ui	16
Spek , ui en champignons	16
Spek , ham, ui, champignons en kaas	18
Spek , ham, salami, chorizo, ui en kaas	19
Ham en kaas	15
Ham , ui en kaas	16
Ham , champignons, ui, paprika en kaas	19
Salami , ui, geitenkaas en tomaat	20
Salami en kaas	14
Tomaat , ui, paprika en champignons	16

Kleine eter? Al onze pannenkoeken en soepen bieden we ook in een kleiner formaat aan. -2,50

Kaas

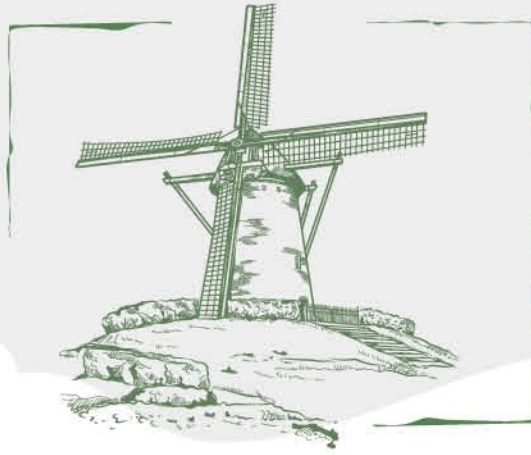
Onze kazen komen van lokale kaasmakerijen. Wij werken samen met trotse boeren uit de regio voor het maken van heerlijke producten. Ambachtelijk, lokaal en vol van smaak.



Pannenkoeken

Onze pannenkoeken worden gebakken met het meel van de Wijchense Molen. Al meer dan tweehonderd jaar draaien de wieken van deze prachtige molen, door weer & wind, in het hart van Wijchen.

Molenaar Jeroen maalt hier dagelijks zijn authentieke producten, precies waar wij op zoek naar zijn: lokaal & lekker! Het Leurse Hof pannenkoekenmeel is bij ons te koop.



Honing

Imker Karin zorgt met veel passie & liefde voor haar bijenvolken. Zo zorgt zij ervoor dat haar bijen via de Leurse bloemen direct naar ons toevliegen voor de lekkerste honing, puur natuur. Potjes honing zijn bij ons te koop!



Zoete pannenkoeken

Naturel	9
Appel	10
Appel en rozijnen	12
Appel , peer en kaneel	14
Appel , witte basterdsuiker, kaneel en rozijnen	14
Appel , gemengde noten en Leurse honing	15
Ananas en gekonfijte gember	14
Ananas , ham en kaas	16

Leurse poffertjes per 10 en 20 stuks
Met roomboter en poedersuiker 5/9

Specials Leurse Hof

De Leurse Alpen Pannenkoek met appelkruimel, rozijnen, vanille-ijs en vanillesaus	19	Het Wijchens Meertje Pannenkoek met gerookte zalm, zongedroogde tomaat, citroen en honing-mosterdsaus	23
Susanna's appeltje piep Pannenkoek met gekaramelliseerde appel, bastognekruimel en karamelsaus	18	De Ridder Floris Pannenkoek met warme beenham, gebakken zuurkool, spekjes en honing-mosterdsaus	19
Watertoren van Pisa Italiaanse pannenkoek met parmaham of carpaccio, rucola, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en truffelmayonaise	22	De Valentino Pannenkoek met shoarma, ui, paprika, champignons, kaas, knoflooksaus en ijsbergsla	21
De Stierenschuur Pannenkoek met stoofvlees van Leurse Angus geserveerd met een frisse salade	22	Het Oosterse Kippetje Pannenkoek met Oosterse kip, satésaus, groenten, taugé en cassave	23
		De Notenlaan Pannenkoek met geitenkaas, stoofpeer, walnoten, rucola en balsamico	20

Rundvlees

Ons vlees komt van onze eigen Leurse Angus koeien. Bekend om hun karakteristieke uitstraling en hun smaakvolle vlees. Grote kans dat u ze al heeft zien lopen op de Heerlijkheid. Oorspronkelijk Schots, maar inmiddels al bijna 35 jaar thuis in Leur. Met trots hier gehouden, midden in de natuur waar ze alle ruimte krijgen voor een fijn leven.



Kleine eter? Al onze maaltijdsalades bieden we ook in een kleiner formaat aan. -2,50

Hoofdgerechten

Leurse Black Angus hamburger Op een briochebol met sla, ui, bacon, kaas en tomaat, geserveerd met friet en een frisse salade	19
Saté van kippendij Met satésaus, gefrituurde uitjes, cassave huisgemaakte atjar, friet en een frisse salade	21
Huisgemaakte Sticky Ribs Afgelakt met teriyaki-saus, friet, huisgemaakte knoflooksaus en een frisse salade	22
Leurse Stoofpot Leurse stoofpot van Black Angus met friet en een frisse salade	22
Soufflé van geitenkaas Met balsamicodressing, met friet en een frisse salade	18

Maaltijdsalades

Salade geitenkaas Met stoofpeer, walnoten en Leurse honing	17
Salade carpaccio van Leurse Angus Met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat en truffelmayonaise	17
Salade gerookte zalm Met komkommer, tomaat, paprika, rode ui en honing-mosterd dressing	17
Salade krokante kip Met komkommer, tomaat, rode ui, paprika en sesamdressing	17
Salade gegrilde groenten Gegrilde groenten, geroosterde kikkererwten en mango-hummus	17

Warme dranken

Koffie	3,2
Espresso	3
Dubbele espresso	3,7
Espresso macchiato	4
Koffie verkeerd	3,6
Cappuccino	3,4
Latte macchiato	4
Thee	2,9
Special coffee (Irish, Italian, French, Spanish, Moroccan)	8,5
Verse muntthee	3,9
Verse gemberthee	4
Warme chocolademelk Slagroom, honing of havermelk v.a.	4,1 0,5

Taarten

Appeltaart met slagroom	5
Chocolade brownie	6
Taart van de dag	6



Dranken

Frisdranken diverse soorten v.a.	3,4
Sappen	3,4
Appel of Appel-peer	3,4
Appel-peer-zwarte bes	3,6
Appel-ananas-perzik	3,6
Appel-gember (Biologisch)	3,5
Jus d'orange (klein/groot)	3,7 / 4,9
San Pellegrino fles	6,5

Wijnen

Wit		
Aresti Chardonnay	6	32,5
Pinot Grigio (biologisch, Venetië)	7	35,5
Alevilla Blanco		37,5
Estate Yellow Muskat		33,5
Rood		
Rione del Falco Primitivo	6	33,5
Wynns Shiraz		32,5
Rosé		
Fleur de Charlotte Rosé	6	32,5
Sainte Barthes Rosé		32,5
Mousserend		
Cava	6	32,5



Desserts

Kinderstoplicht Waterijsje	4	Ijskoffie Met vanille-ijs en slagroom	7
Kinder coupe Keuze uit aardbei-, vanille-ijs met slagroom en spikkels	5	Apple crumble taart Met vanille-ijs, poedersuiker en slagroom	8
Dame Blanche Met warme chocoladesaus en slagroom	7	B&B vol liefde Brownie met bananenijs, karamelsaus en slagroom	9
Monchou toetje Zoete mascarpone met bastogne en bosvruchtencoulis	8	De Scheve Kerk Wafel met warme kersen, vanille-ijs, poedersuiker en slagroom	10
Het Riet & Mientje Chocolademousse met kletsoppen en bosvruchtencoulis	9		

Glutenallergie of andere dieetwensen? Geef het bij ons aan!