



Historie

Ons restaurant is gevestigd in een voormalige boerderij uit 1840. De boerderij kent een rijk verleden. Tijdens de operatie 'Market Garden' in 1944 was het een belangrijke rustplaats voor de geallieerden. De boerderij behoort tot het landgoed van familie Van Verschuer. Oorspronkelijk had uitsluitend het voorhuis van de boerderij de functie van café-biljart. Pas veel later (rond 1920) is de bovenverdieping gebouwd en heeft het pand dienst gedaan als leerlooierij, naast de functie van boerderij met koeien.

De Leurse Hof had ook een speciale functie tijdens de kermis. Aan de overkant werd de kermisvreugde verhoogd door een danstent. Dit had een aantrekkingskracht op de buurtdorpen. De laatste kermis in Leur dateert alweer van 1948.

Omgeving

Leur heeft haar karakter als landgoed goed weten te bewaren. Opvallend zijn de grote, statige lanen met prachtige eiken en beuken om prachtige wandelingen en fietstochten te maken. Onze koks gebruiken graag lokale gerechten en verse producten. En kiezen voor gerechten passend bij het seizoen, de landelijke sfeer en omgeving. Wij doen er alles aan om het u naar de zin te maken zodat u heerlijk kunt uitrusten na het maken van een stevige wandeling of fietstocht.

Grote en kleine gezelschappen

Ons restaurant beschikt over diverse ruimtes voor kleine en grotere gezelschappen. Er zijn veel mogelijkheden voor feesten en partijen, zoals een bruiloft of bedrijfsfeestje. Maar ook staan we graag voor u klaar na een waardig afscheid van een geliefde. Ook kunt u bij ons uitstekend vergaderen en komt u echt even helemaal los van de hectiek van de werkvloer.

De vele functies van De Leurse Hof heeft het in de loop der jaren gemaakt tot wat het nu is: een prachtig restaurant in een bijzonder rijke omgeving.



Landelijk genieten



diner

Shared dining 4-gangen 38.5 p.p.

(vanaf 2 personen)


Verschillende lekkernijen om te delen [Alleen per tafel te bestellen]




Voorgerechten

| | |
|--|------|
| Broodmandje  | 4 |
| Zeezoutboter aioli | |
| Rundercarpaccio | 11 |
| Truffelmayonaise gedroogde tomaat rucola Parmezaan pittenmix | |
| Steak tartaar | 11 |
| Bieslookmayonaise ei Reblochon sesam miso cornichons | |
| Garnalencocktail | 10.5 |
| Noorse garnalen cocktailsaus avocado harissa kropsla sesamkrokant | |
| Tataki van zalm | 10.5 |
| Rode bietmayonaise venkel krokant van filodeeg ingelegde radijs | |
| Gerookte wortel  | 8.5 |
| Geitenkaas dragon vinaigrette olijf cherrytomaat parmaham (+€2) | |
| Tarte tatin van rode ui  | 9 |
| Chioggia biet Manchego port zoetzure komkommer | |
| Crostini champignon  | 9.5 |
| Desembrood knoflook brie bieslook aceto-crème | |

Soepen

| | |
|--|-----|
| Geroosterde tomaten-paprikasoep  | 6 |
| Knoflook verse basilicum bosui | |
| Bisque | 7.5 |
| Venkel heek kervel geroosterde prei olie | |
| Soep Leurse Hof | 6.5 |
| Elke keer weer een verrassing | |

 Deze gerechten zijn vegetarisch.
Vragen over allergenen en/of dieet wensen? Laat het ons weten, wij helpen u graag.




diner

Hoofdgerechten


| | |
|---|----------|
| Varkenshaas medaillons Champignonroomsaus | 19.5 |
| Diamanthaas Teriyaki saus cassave chips taugé sesam | 23 |
| Kipsate Pindasaus kroepoek krokante ui | 19 |
| Zalmfilet Zuring groentechips limoenblad | 22.5 |
| Kabeljauw Mosselen rouille zeekraal choronsaus | 24 |
| Groene asperge quiche  Reblochon dragon saffraan gedroogde tomaat spinazie | 19 |
| Aubergine à la ratatouille  Kervel tomaat gezouten citroen crème fraîche hazelnoot | 18.5 |
| Special de Leurse Hof | Dagprijs |

*Hoofdgerechten worden geserveerd met frites en groentegarnituur.
Salade is gratis bij te bestellen.*

Maaltijdsalades

| | |
|--|------|
| Rundercarpaccio Truffelmayonaise gedroogde tomaat rucola Parmezaan pittenmix | 16 |
| Zalm tataki Rode bietmayonaise venkel krokant van filodeeg ingelegde radijs | 16.5 |
| Beef teriyaki Diamanthaas teriyaki saus cassave chips taugé sesam | 17 |
| Gebakken champignons  Brie knoflook olijven walnoot aceto crème | 15.5 |

Maaltijdsalades worden geserveerd met brood en aioli of frites met mayonaise.

 Deze gerechten zijn vegetarisch.
Vragen over allergenen en/of dieet wensen? Laat het ons weten, wij helpen u graag.



diner

Desserts

| | |
|--|-----|
| Kaasplankje | 12 |
| Walnoot compote van vijgen dadels kletsenbrood | |
| Panna Cotta | 7 |
| Kokosmelk ananas mangogel cassisorbet | |
| Cheesecake | 7.5 |
| Limoen witte chocolade chocolademousse yoghurtijs | |
| Coupe sorbet | 7 |
| 3 soorten sorbetijs vers fruit | |
| Koffie van de Baron | 9.5 |
| Koffie of thee verschillende lekkernijen huisgemaakte Limoncello | |
| Dessert De Leurse Hof | 8 |

Warme dranken

| | |
|--|-----|
| Koffie | 2.6 |
| Cappuccino | 3.0 |
| Koffie verkeerd | 3.4 |
| Espresso | 2.6 |
| Dubbele espresso | 3.6 |
| Latte macchiato | 3.6 |
| Siroop voor in de koffie, diverse smaken | 0.8 |
| Thee | 2.6 |
| Muntthee | 3.5 |
| Gemberthee | 3.5 |
| Warme chocomel | 3.3 |
| Slagroom | 0.5 |
| Iced latte caramel | 4.6 |
| Huisgemaakte ijskoffie | 6.0 |
| Irish Coffee (Jameson) | 7.5 |
| French Coffee (Grand Marnier) | 7.5 |
| Spanish Coffee (Tia Maria) | 7.5 |
| Baileys Coffee | 7.5 |
| Italian Coffee (Amaretto) | 7.5 |
| D.O.M. Coffee | 7.5 |
| Frangelico Coffee | 7.5 |

Likeuren

| | |
|-------------------------|-----|
| Tia Maria | 4.6 |
| Licor 43 | 4.6 |
| Baileys | 4.6 |
| Disaronno | 4.6 |
| Grand Marnier | 4.6 |
| Cointreau | 4.6 |
| Café Marakesh | 4.6 |
| Malibu | 4.6 |
| Drambuie | 4.6 |
| D.O.M. Bénédictine | 4.6 |
| Frangelico | 4.6 |
| Huisgemaakte limoncello | 4.6 |

Whiskeys

| | |
|----------------------------|-----|
| Jameson | 4.5 |
| Jack Daniel's | 4.7 |
| Johnnie Walker Red Label | 4.7 |
| Johnnie Walker Black Label | 5.5 |
| Chivas Regal 12 years | 6.0 |
| Four Roses Bourbon | 4.7 |

Cognacs

| | |
|-----------------------------|-----|
| Martell Cognac VS | 4.6 |
| Martell Red Barrel VSOP | 5.6 |
| Calvados Busnel Trois Lys | 4.8 |
| Clés des Ducs Armagnac VSOP | 5.8 |

P.S.V

| | |
|---------------------------|-----|
| Port wit/rood | 4.2 |
| Port Late Bottled Vintage | 4.8 |
| Sherry medium/dry | 4.2 |
| Martini Bianco/Rosso | 4.2 |
| Pedro Ximénez | 4.8 |

