



Menu's

Verrassingsmenu 3 gangen 32,50

Verrassingsmenu 4 gangen 37,75

Verrassingsmenu 5 gangen 42,50

Vegetarisch verrassingsmenu 3 gangen 29,50

Vegetarisch verrassingsmenu 4 gangen 33,50

Vegetarisch verrassingsmenu 5 gangen 38,50



Wijnarrangement

3 glazen 17,50, 4 glazen 22,75, 5 glazen 28,00

Koffie met een bonbon van Sukelao 3,50

Wij verzoeken u 4- en 5-gangen menu's voor 20.00 uur te bestellen.

Lunia menu

*Salade van linzen met gerookte gele biet, pittige appel en
luchtige rode ui*

*Gazpacho van tomaat en perzik met geroosterde
pijnboompitten en watermeloen*

*Gekiemde zaden van de Peuleschil met gebakken vergeten
groenten, perencompote en oude kaas van de Stelp*

*Luchtige Friese kruidnagelkaas met roggebrood, blauwe
druiven en gepofte pompoenpitten*

*Taart van citroen en tijm met amandelcake, gekonfijte
ananas, kaneel-elastic en pompoen-roomijs*

3 gangen 35,00

4 gangen 39,00

5 gangen 43,00



Voorgerechten

Waldfarming-bitterbal 12,50

Bitterballen van Waldfarming-bonen op een salade van oerbiet, nestje van Berlikumer ui, kwarteleidooier en appel limoen gel

Coppa 12,50

Dungesneden coppa met gepofte Friese aardappel, geweekte groenten en kruidencrostini

Dit gerecht kunnen wij ook serveren als maaltijdsalade 20,50

Zalm 12,50

Huisgerookte zalm met mierikswortelmousse, salade van spelt en krokante brioche

Dit gerecht kunnen wij ook serveren als maaltijdsalade 20,50

Warm tussengerecht / soep

Knolselderij 6,50

Cappuccino van knolselderij en zwarte knoflook met zalmsnippers en appel

Harder 13,50

Gebakken harder op gerookte huzarensalade, krokante groenten en sinaasappel schuim



Hoofdgerechten

Kabeljauw 23,50

Gebakken kabeljauw met bonen van de Waldfarming, tomatencurry, krokante ui en paprikaschuim

Lam 26,75

3 bereidingen van Fries Woudenlam: biefstuk, kroketje en loempia met onkruidpesto, linzen en jus van bonte salie uit eigen tuin

Entrecote 25,50

Entrecote van Bercoper slager Huft met piccalilly-groenten, pommes paolo en rodewijnjus

Ricotta van Elsje 21,00

Gewokte witlof met ricotta van Elsje, schuim van bataat, kaantjes van aardappel en hazelnoot

Maiskip 23,50

Rouleaux van maiskip en kreeft, stampot veldsla, witlof, kerrie-mais en bisque-schuim

Tarbot 24,50

Op de graat gebakken tarbot, geserveerd met huisgemaakte frieten, gebakken bindsla, radijs en luchtige remoulade



Wenst u een maaltijdsalade? Kijk bij de voorgerechten.

Nagerechten

Hollandse aardbeien 7,50

Bavarois van Hollandse aardbeien met gekonfijte rabarber, citruscrème en yoghurt-basilicumijs

Sukelao 7,50

Taart van Sukelao en hazelnoten, gebrande sinaasappel, crème fraîche en Stellingwerfsgenot-ijs

Crème brûlée 7,75

Crème brûlée van vanille en cranberries van de Hoeve met kaneel-crème en steranijs-ijs

Kaaswagen 12,50

Diverse kazen van onze wagen met druiven, walnoten en roggebrood

Inclusief glas rode port (ruby) 16,00 / (tawny) 17,00

Indien u buiten dineert maken wij dit gerecht binnen voor u klaar

Heeft u een lekker stukje kaas op de wagen gezien?

U kunt deze ook los bestellen, 2,50 per stuk.

Voor de kinderen kunt u de chef vragen naar zijn dagelijkse suggesties

Niet alle ingrediënten zijn weergegeven op onze kaart. Heeft u speciale dieetwensen of allergieën geeft u dit dan aan zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

HOTEL
RESTAURANT

LUNIA

