



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

** Heeft u liever een kleinere portie? Vraag de bediening naar de mogelijkheden.
(Menu 65)*



Wijnarrangement

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

Koffie met een bonbon van Sukelao 3,50

Lunia Gourmand Menu

*Mabré van wild zwijn, lardo met twee bereidingen van pastinaak,
witte kool atjar en siroop van rode port*

Romige soep van knolselderij met rouleaux van fazant en hazelnoot

*Wilde eendenborst met een dimsum van ganzenbout, pommes paolo,
gekarameliseerde zilverui en jus van sjalot en dragon*

*Suikerbrood pudding met witte chocolade-speculaasmousse, kaneelijs
en notencrumble*

3 gangen 37,50

4 gangen (met soep) 42,50

HOTEL
RESTAURANT

LUNIA



Voorgerechten

Waldorf salade 11,50

*Waldorf salade met mousse en krokant van fenegriek kaas van de Stelp
en gel van appelstroop*

Runderlende 13,50

*Pastrami van Runderlende met een chutney van rode ui, crème van mais
en chips van truffelaardappel*

Makreel 12,75

*Tartaar van pepermakreel met ingelegde appel, krokante wrap, gebrande
witlof en citroengras crème*

Pompoensoep 8,00

Romige pompoensoep met pittige kip en gebrande prei



Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk 25,50

Hertenbiefstuk en loempia gevuld met hertenstoof, rouleau van spitskool, bonen en beurre noisette jus

Entrecote 24,50

Entrecote van de BBQ met krokante kalfswang, gepofte venkel, pommes duchesses en antiboisesaus

Sushi 22,50

Krokante sushi met geitenkaas van Doetie, gewokte witlof en sinaasappel soja gel

Boerderijkip 23,50

Boerderijkip filet gemarineerd in Beck aff brouw bier met Thaise rogge, sinaasappel en karamel zeezoutjus

Tarbot 24,50

Op de graat gegaarde tarbot met kruidenmousseline, kerrie maïs en citrus beurre blanc

**Ook wij houden niet van verspilling van eten. Heeft u liever een kleinere portie, vraag dan naar de mogelijkheden.*



Nagerechten

Sukelao 8,50

Sukelao taart met gember, bavarois van Champagne en witte chocolade en ijs van yoghurt en dragon

Macaron 8,00

Kaneel macaron gevuld met kweeappel ganache, cacao spongecake en pompoensinaasappel sorbet

Tip: Combineer dit dessert met een heerlijke winterse thee

Kweepeer 8,00

Gepofte kweepeer met yoghurt rode bieten bavaroise, hazelnootkletskep en citroenbasilicum ijs

Kaasplateau 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.

Voor glazen/karaffen met kraanwater brengen wij servicekosten in rekening. De opbrengsten hiervan doneren wij dit jaar aan Projects Abroad voor beter onderwijs op de Galapagos eilanden.

HOTEL
RESTAURANT

LUNIA

