



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

Tartaar van ceviche van dorade, bereidt met groene appel, limoen, en sushi azijn, gegrilde bindsla met sesam, appel-limoengel, pittige groentes en een kroepoekkrokant met soja

Romige knolselderij soep met Friese droge worst en geroosterde pompoenpitten

*Gebakken diamanthaas met gestoofde kalfswang, pommes Paolo, ui confit, mousseline van winterpeen en een jus met gebrande mosterd
of*

Claresse met kruidenkorst, romige schorseneren, pasta bereidt met inktvisinkt en een olie van zeekraal

Amandel madeleine met gekarameliseerde witte chocolade crème, gel van bloedsinaasappel en ijs van karamel en banaan

3 gangen 36,50

4 gangen (met soep) 41,50



Voorgerechten

Krab salade 11,50

Salade van Noordzee krab met hangop van vadouvan, gebakken bloemkool, warme kreeftenbisque en krokante brioche

Pulled pork 10,75

Pulled pork kroketjes met pastrami van buikspek, gerookte peper crème, kimchi van spitskool en krokant van Zweeds tunnbrood

Salade kiemgroentes 8,75

Salade van kiemgroentes van de Peuleschil, luchtige schuim van boerenyoghurt, diverse bereidingen van biet en een bieslookolie

Paddenstoelenbouillon 9,50

Dubbel getrokken paddenstoelenbouillon met een kruidenbuideltje en gekonfijte kwartel

Spoom 7,50

Een verfrissend drankje voor tussendoor van Limocello met Granny smith overgoten met prosecco en chiffonade van munt.



Hoofdgerechten

Skrei 24,50

Gebakken skreifilet met een rouleaux van gekonfijte zuurkool, gerookte aardappelmousseline, krokante droge worst en een witte wijn saus

Runderbrisket 23,50

Langzaam gegaarde runderbrisket met piccalilly, gnocchi met oude kaas en een rode wijn jus

Eendenborst 24,00

Gebakken eendenborst met gekonfijte eendenbout, rösti met groene kruiden, mousseline van knolselderij en een beurre blanc met hooi

Lasagne 23,00

Verse lasagne met gebakken knolgroentes, geroosterde macadamianoten, oesterzwammen en pecorino kaas

Optie: Met wintertruffel +5,50

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

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



Nagerechten

Sukelao 8,50

Mouilleaux van sukelao met kokosbavarois, ganache met passievrucht en ijs van sereh

Macaron 8,25

Macaron van steranijs gevuld met een ganache van kaneel, sinaasappel-mascarponetaart en ijs van tonkaboon

Nougat parfait 7,75

Nougat parfait met merengue van koffie, crumble van cacao en een karamel van gecondenseerde melk

Kaasplateau 13,50

Diverse kazen van onze wagen met druiven, walnoten en roggebrood

Inclusief glas rode port (ruby) 16,50 / (tawny) 17,50

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, 2,75 per stuk.

Koffie Lunia 7,50

Koffie naar keuze met likeur, slagroom en duo van lekkernijen

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 de CliniClowns.

HOTEL
RESTAURANT

LUNIA

