



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

*Gerookte eendenborst met Lardo, gepofte aardappelsalade, suikerbrood
krokant en gebrande bloedsinaasappel*

Gele currysoep met gebrande wijting, woudboon en bosui

*Heekfilet met crème van rode biet, gekonfijte aardappel, warme
vinaigrette met kappertjes en dragon
of*

*Langzaam gegaarde procureur met aan tafel bereide Stroganoffsaus,
verse pasta en rösti van pastinaak*

*Sukelao brownie met espuma van mandarijn, mousse van boerenkwaark
en merengue van honing
of*

*Diverse kazen van onze wagen met druiven, walnoten en roggebrood
Inclusief glas rode port (ruby) 16,50 / (tawny) 17,50*

3 gangen 36,50

4 gangen (met soep) 41,50



Voorgerechten

Krabsalade 11,50

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

Pulled pork 10,75

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

Salade van kiemgroenten 8,75

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

Paddenstoelenbouillon 9,50

Dubbel getrokken paddenstoelenbouillon met een kruidenbultje en gekonfijte kwartel

Tussengerecht

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 rouleau van gekonfijte zuurkool, gerookte aardappelmousseline, krokante droge worst en een witte wijnsaus

Runderbrisket 23,50

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

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 vragen naar chef's suggesties

**Ook wij houden niet van verspilling van eten. Heeft u liever een kleinere portie, geeft u dit dan aan.*



Nagerechten

Sukelao 8,50

Mouilleux 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

Nougatparfait 7,75

Nougatparfait 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 lekkere kaas op de wagen gezien?
U kunt deze kazen ook los bestellen, 2,75 per item*

Koffie Lunia 7,50

Koffie naar keuze met likeur, slagroom en duo van huisgemaakte 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.