

HOTEL
RESTAURANT

LUNIA

GA EROP UIT & KOM BIJEEN



Welkom bij Lunia

Menu's

Verrassingsmenu 3 gangen 38,50

Verrassingsmenu 4 gangen 44,50

Verrassingsmenu 5 gangen 53,50

Vegetarisch verrassingsmenu 3 gangen 34,50

Vegetarisch verrassingsmenu 4 gangen 39,50

Vegetarisch verrassingsmenu 5 gangen 46,00

**Bijpassende wijn per gang 6,50*

Heeft u liever een kleinere portie, wilt u dit dan aangeven?

Lunia Gourmand menu

Gerookte eendenborst met sinaasappel, kweepeer en amandel

Knolselderijsoep met kaantjes en bieslookolie

*Zacht gegaarde varkenswang met aardappel mousseline, seizoen
groenten, appelcompote en V.O.C. jus*

Of

*IJsselmeer baars met knolselderij crème, seizoen groenten en
sereh/gember, /limoenblad saus*

Crème brûlée van kruidige pompoen met grapefruit sorbetijs

3 gangen 42,50

4 gangen 47,50



Voorgerechten

Brood 3,50 p.p.

Ambachtelijk bruinbrood met olijfolie en zeezout

Zalm 15,75

*Gebrande zalm met huisgemaakte teriyaki bieslook vinaigrette,
karnemelk crème, sesamzaad en radijs*

Steak tartaar

Steak tartaar met piccalillygel, little gem en toast

80 gram 15,25

175 gram 22,75

Pompoen 13,25

*Pompoen op 3 manieren, cannelloni van pompoen met geitenkaas,
sesamkletskep, en vene cress, vadouvan olie, pompoen zoet zuur, en
pompoen crème*

Tussengerechten

Pompoen-currysoep 9,50

Knolselderijsoep 8,75

HOTEL
RESTAURANT

LUNIA

GA EROP UIT & KOM BIJEEN



Hoofdgerechten

Vis van de dag 28,50

Met seizoen groenten

Parelhoender 25,25

Parelhoender gevuld met kippenlever en dragon, mini mais en rode port jus

Steak tartaar 22,75

Steak tartaar met piccalilly gel, little gem en toast

Black Angus 32,50

Black Angus biefstuk met champignon duxelles, rozemarijn en rode wijn jus

Ravioli 22,50

Ravioli met spinazie en gerookte ricotta vulling, parmezaan en eekhoortjesbrood saus.

*Bij alle hoofdgerechten serveren wij op verzoek (i.v.m. verspilling)
aardappelgarnituur en/of salade.*

Extra garnituur 2,50 per bakje

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.



Nagerechten

Gekarameliseerde peer 12,50

*Gekarameliseerde peer met peer cremeux, karamel pecannoten en mokka
ijs*

Frangipane 15,75

*Frangipane met paté chocolademousse, anijsgel, meringue schotsen en
amaretto ijs*

Verrassingsdessert 11,50

Fantasie van de kok

Kaasplateau 14,75

*Diverse kazen van onze wagen met druiven, walnoten en roggebrood
Inclusief glas port, ruby (17,65) / tawny (18,65)
(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*