

HOTEL  
RESTAURANT

**LUNIA**

GA EROP UIT & KOM BIJEEN



*Welkom bij Lunia*

## *Menu's*

*Verrassingsmenu 3 gangen 34,50*

*Verrassingsmenu 4 gangen 38,50*

*Vegetarisch verrassingsmenu 3 gangen 30,50*

*Vegetarisch verrassingsmenu 4 gangen 34,50*

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

## *Wijnarrangementen*

*3 glazen 18,50 / 4 glazen 22,75*

*\* Wilt u slechts bij één bepaalde gang een bijpassende wijn, dan zorgen we hier graag voor*

### *Lunia Gourmand Menu*

*Rouleau van houtduif met compote van appel en balsamico, noten crème en  
zoetzure wortel*

\*\*\*\*\*

*Paddenstoelenbouillon met gekonfijte wildzwijn, bosui en knolselderij*

\*\*\*\*\*

*Gebakken wilde eend met creme van pastinaak, reade krobbe en jus van gepofte ui*

\*\*\*\*\*

*Merengue met karamel-chocolade mousse, kaneelgel en cacao*

***3 gangen 36,00***

***4 gangen 42,50***

*Deze gerechten zijn ook los te bestellen, vraag de bediening*



## *Voorgerechten*

### *Gamba's 12,75*

*Gemarineerde gamba's, tuinkruiden, blini en ingelegde groente*

### *Steak tartaar 12,50*

*Steak tartaar van Fries Weide rund, shiitakes, gekonfijte eideooier, augurk en bieslook crème*

### *Berkoper coppa 12,00*

*Rouleux van Berkoper coppa en heek, knolselderij salade en zwarte knoflook*

### *Geitenkaas 11,25*

*Croute van Doeties geitenkaas met witte kool, little gem en cranberry*

## *Tussengerechten*

### *Runderwang 9,75*

*Runderwang met hete bliksem 2.0, appelcompote, aardappelmousseline en ketchup van ui en jus*

### *Langoustine 7,25*

*Bisque van langoustine met Hollandse garnaal en venkel*

*Voor de kinderen kunt u vragen naar chefs suggesties*

*Ook wij houden niet van verspilling van eten.  
Heeft u liever een kleinere portie, wilt u dit dan aangeven?*



## *Hoofdgerechten*

### *Rund 22,50*

*Bereidingen van rund met wortel, aardappel en een jus van steranijs*

### *Eend 21,50*

*Gebakken eend met linzen, bundelzwam, bosui, eendenbout en gember jus*

### *Snoekbaars 25,50*

*Gebakken snoekbaars met paling saus, knolselderij en amandel*

### *Zeebaars 27,50*

*Gebakken zeebaars met pastinaak, tempura van shiitake en botersaus*

### *Witlof 17,50*

*Tarte Tatin van witlof met Doeties geitenkaas, gekonfijte rode ui en hollandaise saus*

*Bij alle hoofdgerechten serveren wij aardappelgarnituur en salade.*

*U kunt hier nog verse frieten met huisgemaakte mayonaise bijbestellen € 3,50*

*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*

### *Walnoten parfait 7,00*

*Walnotenparfait met Zwitserse room en vanille crème*

### *Panna cotta 7,75*

*Chocolade panna cotta met chococrumble, mango en kokosijs*

### *Bloedsinaasappel 7,25*

*Crèmeux van bloedsinaasappel, witte chocolade en tonkabonen*

### *Verrassingsdessert 8,50*

*Fantasie van de kok*

### *Kaasplateau 12,50*

*Geit van Doetie, Schaap van Fryske Skiepe Tsiis em koe van Dory*

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