**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**

Gerookte zalm met aardappel, ei, komkommer, knoflook en rucola

\*\*\*

Bloemkoolsoep met vadouvan, gerookte amandel en bosui

\*\*\*

**Rouleau van kip en coppa met bataat, asperge, polenta en kruidenjus**

\*\*\*

Bereidingen van meloen met munt en sinaasappel

**3-gangen; 38,50**

**4-gangen; 43,50**

Deze gerechten zijn ook los te bestellen, vraag de bediening

**Voorgerechten**

**Zalm 12,75**

Gerookte zalm met verschillende bereidingen van komkommer, krokante brioche, schuim van Doeties geitenyoghurt en ingelegde radijs

**Coquelet 12,50**

Rouleau van coquelet, crème van savora mosterd, biet, ui en ei

**Kabeljauw 13,25**

Gebrande kabeljauw met coppa di berkoop, aardappel en crème fraîche

**Quinoa 10,00**

Zoetzure quinoasalade, tomaat, balsamico, rucola en cantharel

**Tussengerechten**

**Snoekbaars 9,25**

Snoekbaars met spitskool, palingschuim en waterkers in een bouillon van paling

**Bloemkoolsoep 7,75**

Soep van bloemkool met vadouvan, gerookte amandel en bosui

**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**

**Lam 25,50**

Diverse bereidingen van lam, met doperwt, courgette, groene asperge, sperzieboon en jus van rozemarijn

**Mul 23,75**  
Rode mul, bitterbal van gerookte makreel, bloemkool, polenta en beurre blanc

**Poon 22,25**

Gebakken poon met rode bieten risotto, luchtige hollandaisesaus en gegrilde courgette

**Ribeye 27,50**

Gebakken ribeye, knoflookjus, gewokte groenten en pont neuf

**Meiknol 17,50**

Geglaceerde meiknol met zoete aardappel, bimi, doperwt en romige curry 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**

**Limoncello 7,00**

Parfait van Limoncello met roodfruit, crème anglaise en crunchy framboos

**Chocomousse 8,25**

Chocolademousse met karamel, perencompote, sinaasappel kletskop, sinaasappelgelei en sorbet van peer

**Rabarber 7,25**

Crumble van rabarber, vanille mascarpone, gel van steranijs en crème van boerenyoghurt

**Verrassingsdessert 8,50**

Fantasie van de kok

**Lokaal Kaasplateau 12,50**

Geit van Doetie, Schaap van Fryske Skiepe Tsiis, en Koe van Dory

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

*Voor glazen/karaffen met kraanwater brengen wij servicekosten in rekening. De opbrengsten hiervan doneren wij dit jaar aan de Big Cat Centre Felida in Nijeberkoop*