



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

*Salade van Gerookte Zalm met ui, appel, venkel, crème van
gefermenteerde sojaboon en haringkuit*

*Gestoofde Runderwang met wortel, gember en jus van
tonkabonen*

*Bavarois van Fryske Dûmkes, vanille roomijs karamel en koffie
gel*

34,50

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 eidooier, 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, tempjura 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 aardappeln garnituur 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

Walnoten parfait 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

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