

Voorgerechten



BROOD 3,95 P.P.

ambachtelijk bolletje met olijfolie en
zeezout

HUISGEROOKTE PASTRAMI 9,25

salade van tuinboontjes, salsa van gepofte paprika

CEVICHE VAN SCHELVIS 13,25

bloemkool couscous, mosterd crème fraîche

SHIITAKE MOUSSE 9.75

tuille van kaas, sesam crème

Hoofdgerechten

LAMS BOUILLON 9.25

met ravioli van truffelboschampignons

Hoofdgerechten



SKREI 27.50

op zwarte pasta met bimi, gepofte tomaat en
dille beurre blanc

LAMSBOUT 29,75

gekonfijt, met risotto en crumble van zonnepitjes

DIAMANTHAAS 31.75

aubergine kaviaar en truffelschuim

OPEN GROENTELASAGNE 23,50

arrabiata saus en truffelaardappelchips

Bij alle hoofdgerechten serveren wij op verzoek (i.v.m. verspilling)
aardappelgarnituur en/of compote.
extra garnituur €2,50 per bakje

Desserts



GHOA CREMEUX 9,75

gekonfijte ananas, frangipane
en lemon kokos sorbet

PROEVERIJ 11,75

oreo cheesecake met pistache en framboos,
hazelnootcrumble en gekarameliseerde witte chocolade

BITTERKOEKJES PARFAIT 8,50

met karamel koffiesaus en spiraal krokant

KAAS PLATEAU 15,00

diverse kazen van onze wagen met druiven,
walnoten en roggebrood

KOFFIE COMPLEET 6,75

koffie of thee met 3 friandises naar keuze

Voor glazen/karaffen met kraanwater brengen wij
servicekosten in rekening. De opbrengsten hiervan doneren we
dit jaar aan de voedselbank



Welkom bij Lunia

Menu's

Verrassingsmenu 3 gangen 39,75

Verrassingsmenu 4 gangen 45,75

Verrassingsmenu 5 gangen 55,25

Vegetarisch verrassingsmenu 3 gangen 36,25

Vegetarisch verrassingsmenu 4 gangen 41,25

Vegetarisch verrassingsmenu 5 gangen 47,75

Bijpassende wijn per gang 7,00 

Gourmand menu

Club sandwich van gemarineerde eend, krokant loempia
deeg, pesto, tapenade en crème fraîche

☆☆☆

Courgettesoep met gamba in tempura beslag

☆☆☆

Snoekbaars met salsa verde, gegrilde la ratte, gepofte tomaat
en groene asperge

☆☆☆

Verrassingsdessert

3 gangen 37,50

4 gangen 44,00