



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 

Open Stat menu

Paprika soep, ras el hanout en pulled chicken

☆☆☆

Combi diamanthaas & Zacht gegaarde runder shortrib,
pomme dauphine en knoflookjus

Of

Rode Poonfilet , bataatcrème en bieten hollandaisesaus

☆☆☆

Panna Cotta , rode bosvruchten saus en aardbeiensorbet

3 gangen 37,50

Voorgerechten



BROOD 4,50 P.P.

ambachtelijk bolletje met olijfolie en zeezout

VITELLO ROULEAU 13,50

geserveerd met tonijnsaus, en langzaam gegaarde
eidooier

GEMARINEERDE MAKREEL 14,75

gemarineerd in limoen en espelette peper, avocado
creme en gebakken inktvisringetjes

WATERMELOEN 13,50

gemarineerd in aceto basaminco met burrata

Toep

BISQUE 12,75

van garnalen

Hoofdgerechten

SCHOLFILET 26,00

gevuld met zalmkruidenmousse, little gem,
bietenhollandaise

KALFSENTRECOTE 31,50

geserveerd met pomme dauphine
en saus van dragon

PARELHOENDER 29,50

met polenta, en jus van beukezwammetjes

3 BEREIDINGEN VAN FLESPOMPOEN 24,75

gevulde feuille de brick , quiche pompoen met
geitenkaas en pompoencreme.

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

Desserts



MILLE FEUILLE 10,75

zwitserse room, aardbeien, witte chocolade
roomijs

RABARBER PANNA COTTA 10,75

vanille hangop, frangipanne en
bloedsinaasappelsorbet

PARFAIT VAN FRYSKE DUMKES 12,75

gel van honing, en krokantje van dumkes

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