



Welkom bij Lunia

Menu's

Verrassingsmenu 3 gangen 39,75

Verrassingsmenu 4 gangen 45,75

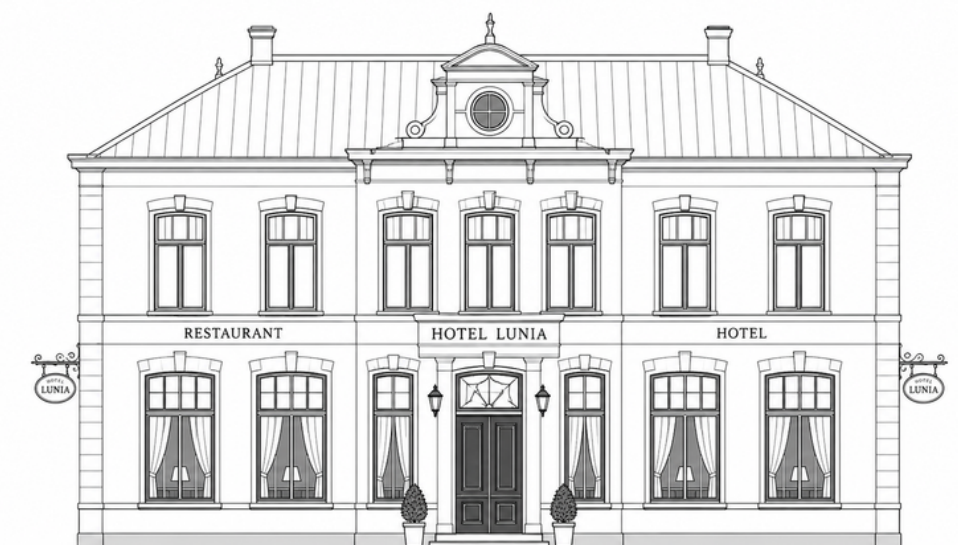
Verrassingsmenu 5 gangen 55,25

Vegetarisch verrassingsmenu 3 gangen 36,25

Vegetarisch verrassingsmenu 4 gangen 41,25

Vegetarisch verrassingsmenu 5 gangen 47,75

Bijpassende wijn per gang 7,00 



Voorgerechten



BROOD 4,50 P.P.

ambachtelijk bolletje met olijfolie en zeezout

BURRATA 14,00

geserveerd met tomaat, basilicum en knoflook
croutons

CARPACCIO VAN RUNDVLEES 16,50

met pesto, zongedroogde tomaten, parmezaanse
kaas en pijnboompitten

CARPACCIO VAN RODE BIET 15,50

met geitenkaas, cherrytomaat en krokantje van
parmezaanse kaas

Toep

RAS EL HANOUT CREMESOEP 8.75

GEROOSTERDE TOMATENSOEP 7.95

Hoofdgerechten

SNOEKBAARS 24,50

op de huid gebakken, mosterdsaus

VANGST VAN DE DAG 23,50

verrassing van de chef

MAALTIJDSALADE GEROOKTE ZALM 16,50

avocado, ei, dressing en croutons

GEBRADEN DIAMANTHAAS 28,00

geserveerd met een saus van rode wijn en laurier

RUNDERSTOOPOT 25,50

gemaakt met rode wijn en kruidkoek

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

Hoofdgerechten

MAISHOEN SUPREME 22,75

zomergroente, terriyaki

VARKENSHAAS MEDAILLONS 24,50

met champignons en roomsaus

PADDENSTOELEN BOURIGNON 23,50

rode wijn, winterpeen en sjalot

QUICHE 22,75

met zomergroenten, geitenkaas en amandel

MAALTIJDSALADE GEITENKAAS 16,50

appel, noten, geroosterde pompoen

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

Desserts



ANANAS LOEMPJA 10,50

gekarameliseerde ananas en kokossorbet

ROOD FRUIT 11,50

mascarpone, witte chocolade, bastogne
crumble

SORBET 11,50

rode vruchten, pure chocolade

DAME BLANCHE 8,50

vanille ijs, slagroom en chocoladesaus

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