

Voorgerechten



BROOD 3,50 P.P.

Ambachtelijk bolletje met olijfolie en zeezout

VITELLO TONNATO 14,50

tonijnmayonaise, parmazaan thuille

GRAVAD LAX 14,50

gemarineerde zalm, mosterd creme fraiche,
wakame salade, wasabi kroepoek

AVOCADO MOUSSE 12,25

gebakken geitenkaas, cherrytomaten op
zoetzure groenten

Soep

GEROOSTERDE PAPRIKASOEP 8,75

met ras el hanout kruiden

Hoofdgerechten



ZEEWOLFFILET 28,75

gegaard onder een kruidenkorst, saffraan risotto,
beurre blanc

DENVER RUNDERSTEAK 29,75

chimi churi, rosti fingers

TRADITIONEEL MOSSELPANNETJE 29,50

geserveerd met drie koude sauzen (mosselsaus,
remolade, cocktailsaus) keuze brood of friet

AARDAPPELWAFEL 21,50

hazelnoot creme, pastinaak creme,
knolselderijschuim

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

Desserts



LEMON CHEESECAKE 10,75

rode bosvruchtensaus, meringue schotsen

CHOCOLADE FRUITGANACHE 13,75

citrus crumble, mango sorbet

SPECULAASPARFAIT 12,50

met crumble van speculaas en schuim van
tonkaboon

KAAS PLATEAU 15,00

Diverse kazen van onze wagen met druiven,
walnoten en roggebrood

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 38,50

Verrassingsmenu 4 gangen 44,50

Verrassingsmenu 5 gangen 53,50

Vegetarisch verrassingsmenu 3 gangen 34,50

Vegetarisch verrassingsmenu 4 gangen 39,50

Vegetarisch verrassingsmenu 5 gangen 46,00

Bijpassende wijn per gang 7,00 

Gourmand menu

Rillette van makreel met wasabi creme en gedroogde
truffelaardappel

☆☆☆

Bavette, geblancheerde groenten en bearnaise saus

☆☆☆

Suikerbroodpudding met kaneelijs, krokant van eiwit

3 gangen 39,75