

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

RODE LINZENSOEP 8,75

met bosui en gerookte kip

Hoofdgerechten



RODE POONFILET 25,75

met peterseliewortel en saffraansaus

RUNDER RUMP STEAK 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)
aardappलगarnituur 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



Wild menu

Gerookte hertenham, truffelaardappel en pompoenchutney



Fazantenfilet, rucola stampot, zuurkool en jeneverbessensaus



Chocolade panna cotta, madeleine en chocolade roomijs

3 gangen 39,75