

# AAN TAFEL BIJ DE LEKKERNIJ

April de maand van de Cascaderun, de feesten rondom Koningsdag. Het was voor het keukenteam van de Lekkernij een uitdaging om een leuk en spannend menu vast te stellen voor deze maand. Maar het is gelukt, 5 gerechten met een lekkernij-twist. We hopen dat u geniet van onze gerechten.

## Hoofdgerechten € 14,95

Geserveerd met aardappelgarnituur, rauwkost en warme groente, tenzij anders aangegeven.

### Varkensrib met een heerlijke kruidenkorst

Een mals stuk varkensvlees met een panko-kruidenkorst, geserveerd met een sausje van port, appel sjalot en champignons.

### Runderrouleau met truffel

Deze rouleau van rundvlees is langzaam gegaard met een smaakvolle vulling, dit levert een verrukkelijke smaak op. Vandaar dat wij hem serveren met een eenvoudige peper-jus.

### Rouleau van scharrelkip

Deze scharrelkip is gevuld met kipgehakt, pistache en cranberry's. Gegaard in onze oven tot een mooie malse rouleau. We serveren met een sabayon van mosterd en wijn.

### Op de huid gebakken zeebaars

Een mooi stukje zeebaars op uw bord, een mals filetje gebakken op de huid en geserveerd met witte wijn-spinaziesaus.

### Gegratineerde schnitzel

Deze schnitzel is bedekt met tomaat, lente-ui en 4-kazenmix. In de oven gegratineerd en afgeblust met een mooie jus van peper en champignon.

### Vega-gerecht

Een heerlijk gevuld taartje, wisselende inhoud, bereid door kok John-Harold en geserveerd met peper-jus.

U kunt uw aan-tafel gerecht altijd aanvullen met een keuze uit onze kaart, zoals stokbrood kruidenboter of een soep. Het is altijd mogelijk een verrassings-dessert te bestellen, naar fantasie van de chef. Het dessert is in combinatie met een aan-tafel-gerecht slechts € 4,25.

**\*\*Allergenen-informatie is beschikbaar bij ons team, wilt u hierover iets weten. Informeer er dan naar bij een van onze teamleden.\***