

AAN TAFEL BIJ DE LEKKERNIJ

Het 5 e aan-tafel-menu van het jaar 2024, de maand mei. Inspiratie genoeg, wellicht teveelna een goede cursusdag in de Lekkernij zelf. Strijd wat er op het menu voor mei moet komen. Maar het is gelukt, 6 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.

Varkensentrecote met Kastanjechampignons

Mooi stukje varkensvlees, gemarineerd in de olie met peper, geserveerd met smaakvolle kastanjechampignons en een uienjalopeno-marmelade.

Gegrilde Bife de Tira (Braziliaanse biefstuk)

Mals stukje rundvlees met een Braziliaanse touch, de smaak van de biefstuk wordt versterkt door de kruidenkorst met pittige kruiden en panenco.

Crepinette van Kipdij met saffraan

Malse kipdij verwerkt tot een heerlijke crepinette met saffraan en pompoen crème. We serveren de getrancheerde kip op een bedje van pompoenblokjes.

Flamkuchen met witvis

Een gerecht anders dan je gewent bent, geen vlees maar vis op de flamkuchen. Diverse soorten vis met crème fraîche en kapper-appeltjes.

Schnitzel "Tineke"

Malse schnitzel met een pittige champignonsaus met gebakken spekjes en uitjes.

Vega-gerecht

Taartje met linzen of champignons geserveerd met een pittige 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.***