



De Lekkernij

Koken • Eten • Drinken • Genieten!



onze kaart van ontbijt tot diner

Grote Kerkstraat 1 | Hoogeveen | tel.: 0528 - 26 85 55



Kijk ook eens op: www.delekkernij.nl

koffie/thee



KOFFIE	Normaal	Groot/Dubbel
Koffie Crème	€ 2,10	€ 3,15
Cappuccino	€ 2,35	€ 3,35
Espresso	€ 2,10	€ 3,15
Koffie Verkeerd -	€ 2,60	
Latte Macchiato -	€ 3,40	
Iced Coffee (in het ijsseizoen)	€ 3,80	

THEE € 2,10

Ceylon	(Sri Lanka)
Darjeeling	(Uit de Himalaya, met smaak van amandel/perzik)
Vanille/Karamel	(Chinese zwarte thee met zoete melange)
Munt	(Frisse zachte thee, heerlijk voor na de maaltijd)
Groen thee Jasmijn	(Chinese thee met toegevoegd jasmijn)
Earl Grey	(Klassieke thee uit China)
Rozenbloesem	(Een verrassende thee met bergamot, rozenblaadjes en vanille)
Rode Vruchten	(Geparfumeerde thee met de verrassende smaak van rode vruchten)
Rooibos	(Klassieke thee uit Zuid-Afrika)

koffie specialiteiten

Irish Coffee (Ierse Whisky)
Frensch Coffee (Grand Marnier)
Italian Dream (Amaretto)
Singapore Sunshine (Mokkasaus)
Queen Baila (Baileys)

voor slechts € 7,30

lekkernijen voor bij de koffie

Gebak met koffie € 4,25
Saucijzenbroodje met koffie
(met cappuccino € 0,25 extra)

heerlijk tijdens een kopje thee

Gebakje met thee € 4,25
Saucijzenbroodje met thee
High Tea De Lekkernij € 15,75 p.p.
(wel reserveren)

ONTBIJT van 9.00 - 10.30 uur € 5,20
incl. 1 kop koffie of thee
Iedere dinsdag t/m zaterdag

stevige lunches

2 Kroketter met brood € 5,20
Gehaktbal met brood € 6,25
Saté met stokbrood (saté XL € 9,40) € 7,30
met friet € 2,10 extra

overige dranken

Frisdranken € 2,40
Melk/Karnemelk € 2,40
Chocomelk € 2,40
Chocomelk met slagroom € 2,90
Fristi € 2,40
Appelsientje Sinaasappelsap € 2,40
Appelsientje Appelsap € 2,40
Appelsientje Tomatensap € 2,40

twalf-uurtje

Ons 12-uurtje kan iedere dag
van de week worden besteld.
Van 11.30 tot 14.00 uur

€ 9,00 p.p.

biertje

Gulpener bier v/d tap
Gulpener bier v/d tap
Korenwolf Witbier
Gerardus Kloosterbier
Korenwolf Rosé-bier
Gulpener Dort
Lentebock (in het seizoen)
Herfstbock (in het seizoen)
Wintervrund (winterbier)
Radler 0%
Radler 2%
Alcoholvrij bier (normaal/wit)

Fluitje	€ 2,50
Vaasje	€ 2,75
Flesje	€ 3,50
Flesje	€ 3,50
Flesje	€ 3,50
Flesje	€ 3,50
Flesje	€ 3,50
Flesje	€ 3,50
Flesje	€ 3,50
Flesje	€ 2,50
Flesje	€ 2,75
Flesje	€ 2,75

wijntje

Rode Wijn	€ 3,25
Witte Wijn	€ 3,25
Rose Wijn	€ 3,25

Binnen- & buitenland gedistilleerd

Berenburg	€ 3,25
Jonge Jenever	€ 3,25
Port & Sherry	€ 3,25
Witte Rum	€ 3,75
Likeuren	€ 3,75
Whisky	€ 4,50
Overige dranken	€ 4,75

broodjes

BROODJES

Kaas of Ham	€ 3,40	€ 3,80
Ham & Kaas	€ 3,80	€ 4,60
Gezond	€ 4,75	€ 5,95
Romige Franse Brie	€ 4,40	€ 5,20
Gegrilde Beenham		
(warm/koud)	€ 4,75	€ 5,95
Zalm	€ 4,75	€ 5,95
Kroket	€ 3,80	€ 4,15

TOSTI'S

Ham of Kaas	€ 3,40
Ham en Kaas	€ 3,95
Hawai	€ 4,20
Italiaantje (tomaat, kaas en pesto)	€ 4,75
Spaans (chorizo, tomaat, champignon, kaas)	€ 4,75
De Lekkernij (zalm, kaas, dille/mosterdsaus)	€ 4,75
Salami (uien, salami, kaas)	€ 4,75

UITSMIJTERS

Ham of Kaas	€ 5,80
Ham & Kaas	€ 6,10
De Lekkernij (champignons, rosbief, uitjes)	€ 7,30
Boeren (champignon/spek/ui en kaas)	€ 7,30
Eitje Calzone (omelet kaas met champignons)	€ 7,30

sandwiches € 8,40

Club Sandwich

(Sla, gerookte kip, spek, tomaat, gekookt ei, augurk, mayonaise)

Gerookte Zalm Sandwich

(Sla, gerookte zalm, roomkaas, augurkjes & komkommer)

brood specialiteiten

BROODSPECIALITEITEN

€ 7,30

Serrano (serranoham, roomkaas, gedr. tomaatjes & sla)
Drenthe (sla, kaas, gehakt, nagelhout & mosterddressing)
Salmon (gerookte zalm, kappertjes, komkommer & dillesaus)
Pane Tineke (kip, brie, walnoten, & aiolie)
Kei (beenham, kaas, sla, spek, tomaat, champignons)
Carpaccio (rundercarpaccio, roomkaas, gedr. tomaatjes, oude kaas)

Vliegende Kiep

(geb. uitjes met kip, satésaus, roerbakgroenten) € 7,60

Lekkernij Hamburger

(broodje met 2 hamburgers en heerlijke saus) € 8,60

BROODJES UIT DE OVEN

€ 7,30

Italië (mozzarella, tomaat, ui & pesto)
Provençaals (brie, ham, ui, champignons & prov. mayonaise)
Spaans (chorizo, tomaat, ui, manchego-kaas)
Vega (kaas, tomaat, ui, brie, ananas)
Geitenbreier
(broodje brie, geitenkaas, honing, walnoten en sla) € 7,60

pannenkoeken

Naturel met boter	€ 5,00
Met gerookt spek	€ 5,80
Met appel	€ 5,80
Met kaas	€ 5,80
Boeren-pannenkoek	
met champignon, ui & gerookt spek	€ 9,40
Lekkernij-pannenkoek	
met slagroom & vruchten	€ 9,40

diversen

ONZE HUISGEMAAKTE SOEPEN € 4,20

Hollandse Tomatensoep
Hoogeveensche Mosterdsoep
Soep van de dag (wisselend aanbod)

MAALTIJDSALADES € 8,40

- Salade Zalm met gebakken gamba's, croutons & citroendressing
- Salade Geitenkaas met walnoten, gebakken spekjes, croutons & dressing
- Salade Carpaccio met spekjes, zongedr. tomaat, oude kaas, croutons & dressing
- Ceasar Salade met kip, aardappeltjes en ei.

tussendoortje

Bittergarnituur (10st.) € 4,60
Bitterballen (10st.) € 4,60
Stokbrood met Kruidenboter € 4,20
Tapasschoteltje De Lekkernij € 7,30

buffetten

Het is bij de Lekkernij mogelijk om party-hapjes, buffetten, BBQ en salades te bestellen. Wij kunnen uw feest van hapje tot drankje voorzien. Informeert u eens naar de mogelijkheden en prijzen. We verzorgen buffetten bij u aan huis of in onze brasserie. Kortom er zijn veel mogelijkheden bij de Lekkernij.

twitter en facebook

Volg de Lekkernij ook op twitter (voor leuke aanbiedingen), facebook (actueel nieuws) of kijk op onze website www.delekkernij.nl (met recepten).

aan tafel

ELKE
WEEK WEER
EEN NIEUWE
KAART!!

Aan tafel bij De Lekkernij...

Bij de Lekkernij kun je van maandag t/m donderdag genieten van het aan tafel-menu. Er is keuze uit 4 gerechten per week. (Zie onze aan tafel kaart) Om de prijs hoeft je het niet te laten, van maandag t/m donderdag van 17.00 uur tot 19.00 uur kun je al voor € 10,50 p.p. aan tafel.

**OOK OM AF
TE HALEN!!**

€ 10,50 p.p.

workshops

Workshops "koken" worden ook gegeven in de Lekkernij. De onderwerpen variëren van Hollandse Keuken, Tapas maken, Snelle Hap tot Chocolade en Taartjes & Gebak. Er zijn voor groepen diverse mogelijkheden, vanaf 8 personen kunt u zelf een onderwerp kiezen en een avond bepalen in overleg met de keuken. Ook zijn er "vrije" workshops die door de Lekkernij zelf georganiseerd worden. Voor het actuele aanbod kijkt u op onze website of vraag naar de workshopkalender.



Uiteraard kunt u gebruik maken van ons wifi-netwerk, de toegangscode hiervoor is:
john2017tineke