

AAN TAFEL BIJ DE LEKKERNIJ

De laatste "Aan-Tafel" van het jaar 2023, de 11 e van dit jaar. De maand november, ook wel 'slachtmaand', 'jachtmaand' of 'bloedmaand' genoemd, heeft zijn bijnamen te danken aan het jachtseizoen. Onze gerechten zijn deze maand eenvoudig maar smaakvol, als opmaat naar de feestelijke decembermaand vol lekkere en delicatessen.

Hoofdgerechten € 14,95

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

Boerse Varkens-medailles

Malse varkensmedailles gedept in marne-mosterd, geserveerd met een fond met boerenjongen.

Boers smikkelen!

Romige Biefstukpuntje

Mals stukjes biefstuk gebakken in roomboter, geserveerd in een sausje van crème fraîche, champignons op smaak gebracht met knoflook en brie.

Drents Kippetje

Een kipfiletje, krokant gebraden in de pan met roomboter. Het fileetje serveren wij met een verrassend sausje van appel, sjalot en mosterd. Eenvoudig maar vol smaak.

Provençalse Schelvis

Een filet van schelvis in een uitdagend smaakpalet. De in wijn gestoomde vis wordt op smaak gebracht met courgette, sjalotjes en een Provençalse kruidenmix.

Schnitzel "de Lekkerrij"

Een traditionele schnitzel gebakken in het vet van de pan, in het bakvet garen we champignons, sjalotjes en bosuitjes.

We gratinerende schnitzel met crème fraîche en kaas.

Vega-gerecht

Dagelijkse fantasie van de Keuken.

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 € 3,25.

De menu's zijn dagelijks te bestellen voor afhaal of bezorgen.
Graag 2 uur van te voren bestellen, afhalen kan tot 19.00 uur.

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