

AAN TAFEL BIJ DE LEKKERNIJ

De zesde maand van 2024 alweer, met de eenentwintigste de langste dag van 2024.
Ons keukenteam heeft wederom haar beste gedaan wat leuke en originele gerechten te bedenken.
Na de internationale touch in de maand mei, nu terug naar de Lekker-nij-eenvoud en touch.

Hoofdgerechten € 14,95

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

Gegrilde filet van het Livar-varken

Malse varkensrollade met een knapperige van spek, de smaakmaker in dit gerecht is de heerlijke Mango-salsa.
Gesneden opgediend met champignons.

Malse Diamanthaas met Rucola-pesto

Mals rundvlees, in de boter gebakken, op smaak gebracht met huisgemaakte rucolapesto.
Op uw bord geserveerd met heerlijke gebakken peer.

Kruidige Kiphaasjes

Malse kiphaasjes gekruid met gemberpoeder, nasikruiden en zwarte peper zorgen voor een ware smaaksensatie.
We serveren de kip met champignon-kerriesaus.

Tineke's Visspiesje

Spiesjes met verschillende vissoorten, gekruid in een Tikka-marinade. Op de spiesjes zit naast de vis ook paprika en ui. Geserveerd met een citroenfrisse saus.

Boerenschnitzel volgens John

Schnitzel van een Livar-varken geserveerd met paprika, uitjes, champignons, prei en spekjes.
We garneren de schnitzel af met onze eigen schnitzelsaus.

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.****