



AAN TAFEL

Biefstuk & Peperjus

Klassieker met een kick. Mals gebakken biefstuk met romige groene pepersaus, *No-nonsense comfort food.*

Varkenshaas met spek en honing

Varkenshaasje in spekjasje, gegrild en geserveerd met honing/tijm-jus, *Simpel, maar met finesse — een warme groet uit Drenthe.*

De Lekkernij Zomerkip

Gegrilde kippendij gemarineerd in citroen en tijm, *Licht, kruidig en zon op je bord.*

Zalm & Citroen

Gebakken zalmfilet met frisse citroenroomsaus, rucola en lente-ui. *Een frisse twist op een klassieker — eenvoudig en zomers tegelijk.*

Schnitzel met champignonsaus

Krokant gebakken varkensschnitzel met romige champignon-roomsaus, *Een echte Lekkernij favoriet — vertrouwd en goed gevuld.*

Vega-gerecht

Dagelijkse andere keuze van het keukenteam van de Lekkernij.

Het zevende menu voor 2025, na een aantal maanden van experimenteren met smaken, gaan we terug naar de basis. Eenvoudige, mooie gerechten voor een betaalbare prijs. Elk gerecht heeft wel haar typische Lekkernij twist. Opmerkingen of suggesties? We horen het graag!

U kunt uw 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 slechts **€ 4,75**.

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

HOOFDGERECHTEN
€ 17,95

