



AAN TAFEL

Tineke's Tataki

Dunne plakjes kortgegrilde rundertartaar (tataki-stijl) geserveerd met hazelnoot en krokante sjalot, met een saus van Drentse appelcider.

ALLERGENEN:  NOTEN

Drentse Porchetta

Langzaam gegaard varkensvlees, met een vulling van salie, knoflook en venkelzaad. Geserveerd met knapperige spekjes en een saus van grove Drentse mosterd.

ALLERGENEN:  MOSTERD

Scharrelkip met Bosbessensaus

Malse kipfilet met een krokant korstje, overgoten met een fluweelzachte saus van Drentse bosbessen en rode wijn. Geserveerd met zoete geroosterde pompoenblokjes.

ALLERGENEN:  SULFIET MOGELIJK BIJ RODE WIJN

Heek met trostomaatjes, krieltjes en vermouth saus

Zacht gegaarde heekfilet met trostomaatjes overgoten met een verfijnde vermouthsaus.

ALLERGENEN:  VIS  SULFIET IN VERMOUTH

Schnitzel de Lekkernij

Een malse schnitzel met een aromatische kruidenkorst en een pittige kaassaus met champignons.

ALLERGENEN:  GLUTEN  MELK

Vega-gerecht

Wisselend aanbod, naar de fantasie van ons keukenteam.

ALLERGENEN: VRAAG ONS TEAM!

HOOFDGERECHTEN

€ 17,95



De zomer is bijna achter de rug, de scholen weer begonnen en ons negende maandmenu voor 2025 alweer.

Het keukenteam heeft weer 5 verschillende gerechten bedacht voor je, allen met de Lekkernij-twist.

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**.

