

Aan Tafel

DE LEKKERNIJ

De eerste zon, de geur van het nieuwe seizoen en gerechten die winter en voorjaar verbinden. Zacht gegaard vlees, frisse citrustonen, jonge raapstelen en kruiden van de koude grond. Van stoere sucade tot Noordse Skrei: krachtig, vol smaak. Maar proef je bij De Lekkernij – puur en met een vleugje lente.

Eet Smakelijk.

Varkensfricandeau Salvia

Malse, rosé gebraden varkensfricandeau met een lichte saus van witte wijn en verse salie. Vergezeld door de eerste jonge raapstelen van de koude grond.

€ 17,95

Allergenen:



MELK



ZWAVELDIOXIDE



Maiskip Lentekriebels

Gegrilde maiskipfilet met een frisse citroen-velouté en kort aangezette jonge spinazie, afgemaakt met gepofte kerstomaatjes.

€ 17,95

Allergenen:



MELK



GLUTEN

Skrei Noordse Belofte

Op de huid gebakken winterkabeljauw (Skrei) met een groene kruidenolie, geserveerd met een luchtig stampotje van voorjaarskruiden.

€ 17,95

Allergenen:



VIS



MELK



Schnitzel Primavera

In citroen-kruidenkrum gebakken schnitzel, getopt met een frisse salade van radijs, kappertjes en een zachtgekookt eitje voor een romige finish.

€ 17,95

Allergenen:



GLUTEN



MELK



MOSTERD



EI

VEGA

Naar fanatsie van de Chef.

€ 17,95

Allergenen: vraag de Chef!

Runder-sucade Tineke

Urenlang zacht gegaarde runder-sucade in een rijke jus van rode wijn en sjalot, geserveerd op een fluweelzachte crème van pastinaak en krokante wortel.

€ 17,95

Allergenen:



MELK

U kunt uw gerecht altijd aanvullen met een keuze uit onze kaart, zoals stokbrood kruidenboter of een soep. Het is altijd mogelijk een verrassingsdessert te bestellen, naar fantasie van de chef. Het dessert is in combinatie slechts € 4,75.