



AAN TAFEL

bij

DE LEKKERNIJ



Het creatieve keukenteam van
De Lekkernij heeft de zomer in de bol!

Tijdens de maanden juli en augustus presenteren wij deze maand klassieke Hollandse gerechten met een subtiele fusion-twist.

Herkenbare smaken, door ons keukenteam verfijnd met moderne technieken en verrassende invloeden uit andere wereldkeukens — altijd toegankelijk, altijd vol smaak.

€ 17,95
PP



MAAK JE GERECHT COMPLETE

met iets lekkers van onze lunchkaart



STOKBROOD
MET
KRUIDENBOTER

OF



SOEPJE
VAN DE DAG

*Een feestelijke
afsluiting* ♥

Vraag naar het
verrassingsdessert
van chef John-Harold.

VOOR SLECHTS
€ 5,25

BIJ JE AAN-TAFEL-MENU



1 PUNTIES BIEFSTUK

– sojajus, sojaboontjes & lente-ui

Zacht gebakken ossenhaaspuntjes met een volle jus van soja, rund en frisse lente-ui. Stoer, mals en verfijnd met een lichte oosterse diepgang.



ALLERGENEN soja, gluten (sporen), selderij



2 JOHN'S FILET

– mosterd, honing & sesam

Zachte varkensfilet met romige mosterd-honing glaze en een subtiele sesamafwerking. Een Hollandse basis met een moderne, licht Aziatische twist.



ALLERGENEN mosterd, sesam, soja, melk



3 GEWOON KIPPIG

– kruidenboter & limoen

Sappige kipfilet met romige kruidenboter, champignons en frisse limoen. Zomers, zacht en vol smaak.



ALLERGENEN melk



4 VISSIE CASCADE

– beurre blanc & miso

Traditioneel gebakken witvis met zachte botersaus en een vleugje miso. Elegant, fris en verrassend rond van smaak.



ALLERGENEN vis, melk, soja



5 AMSTERDAMSE BLUF

– amsterdamse ui & yoghurt dip

Krokant gebakken schnitzel met gekarameliseerde ui en frisse kruidendip van yoghurt en citroen. Een Hollandse klassieker in een zomers jasje.



ALLERGENEN gluten, ei, melk



6 LEKKER VEGA

– Naar fantasie van de chef

Een verrassend vegetarisch gerecht, volledig geïnspireerd op het seizoen en de creativiteit van ons keukenteam. Altijd vers, altijd anders — maar met dezelfde aandacht, balans en smaakbeleving.



ALLERGENEN wisselend (vraag onze bediening)



DE LEKKERNIJ