

Herfst
op je bord!

OKTOBER BIJ DE LEKKERNIJ

Eenvoudig, herkenbaar en met een beetje Lekkernij

De zomer maakt langzaam plaats
voor de herfst. De dagen worden
wat korter, de smaken op ons bord
mogen weer wat warmer en
steviger worden.



Biefstukpuntjes 'De Turfstekker'

Malse biefstukpuntjes met gebakken prei, oude kaas en een zachte jus met grove mosterd. Een stevig en vertrouwd gerecht, met de hartige smaken van prei en oude kaas en een klein beetje pit van de mosterd.

Allergenen: melk mosterd

€ 17,95

Varkensfilet 'Van 't Veen'

Gebakken varkensfilet met pruimen, tijm en een vleugje balsamico. Een mooie combinatie van hartig en licht zoet, waarbij de pruim en tijm zorgen voor een warme herfstsmak.

Allergenen: afhankelijk van bereiding.

€ 17,95



'Kip van het Erf'

Krokant gebakken kipdijfilet met een kruidige honing-knoflooksaus en geroosterde paprika. Sappige kip, een licht zoete kruidige saus en geroosterde paprika zorgen voor een toegankelijk gerecht met nét wat extra smaak.

Allergenen: afhankelijk van bereiding.

€ 17,95

'Vis uit de Dorpskeuken'

Gebakken witvis met een krokante kruidenkorst en citroen-kruidenboter. Een eenvoudig en smaakvol visgerecht: goede vis, een krokant korstje en een frisse boter met citroen en kruiden.

Allergenen: vis gluten (tarwe) melk

€ 17,95



Schnitzel 'De Herfstschoor'

Krokante schnitzel met gebakken prei, oude kaas en een licht pittige paprikasaus. Een stevige, herkenbare schnitzel met zachte prei, gesmolten oude kaas en een beetje pit. Eenvoudig, royaal en helemaal passend bij oktober.

Allergenen: gluten (tarwe) ei melk

€ 17,95

Lekker VEGA – 'Van het Drentse Land'

Geroosterde bloemkool met oude kaas, kruidige jus en krokante aardappel. Een vegetarisch gerecht met eenvoudige ingrediënten, warme smaken en een eigen Lekkernij-twist.

Allergenen: melk

€ 17,95



Alle hoofdgerechten worden geserveerd
met de bijgerechten van de dag.

Team De Lekkernij