



Voor thuis

Op onze site www.restaurantlekr.nl vindt u voor ieder gerecht een omschrijving met foto.

Voorgerecht € 10,-

- **Ganzenborst**, gebraden & gerookt, rode biet, gekonfijte sjalot, bundelzwam, pickles mosterdzaad, daikon cress, kwartelei, crème vadouvan.

Tussengerecht € 10,-

- **Ravioli**, gamba, saus schaaldieren & kokos.
- **Ravioli**, lam, saus dukkah.

Lekr brood € 4,50

wit of bruin brood
met gezouten boter

Hoofdgerechten € 19,-

- **Kabeljauw & octopus**, gekonfijte aardappel, Hollandse asperge, chioggia biet, bimi, shiitake, saus shiitake.
- **Diamanthaas**, gekonfijte aardappel, Hollandse asperge, chioggia biet, bimi, shiitake, saus shiitake.
- **Tamme Hollandse eendenborst**, gekonfijte aardappel, Hollandse asperge, chioggia biet, bimi, shiitake, saus shiitake. (+€ 2,50)
- **Vegetarisch**, in overleg

Dessert € 7,50

- **Taartje framboos & jasmijn**, gel framboos, aardbeien, hangop met aardbeien, merengue framboos, ganache chocolade & peccannoot.
- **Hollandse kaas** (5 verschillende kazen, *kijk op de site voor de inhoud*) bijpassende garnituren, kletzenbrood (+€4,50)

Wijnsuggesties:

- | | |
|----------------------------|--------|
| - Prosecco, Italië | €10,95 |
| - Lobos rosé, Portugal | € 5,95 |
| - Godello, Spanje | €12,95 |
| - Rosso, Sicilië | € 8,95 |
| - Bonarda, Argentinië | € 9,95 |
| - Brachetto d'Aqui, Italië | €10,95 |

3-gangen menu € 32,50

4-gangen menu € 37,50

inclusief een amuse

Heeft u een allergie meldt het ons!

Bestellen bij voorkeur telefonisch 035-6563555 of eventueel via de mail: info@restaurantlekr.nl