

MENUKAART



'T ZOTTE LEMKE

BEGINNERS

PALING IN 'T GROEN	15,5
Spinazie - kruidenboter	
FRANSE UIENSOEP	11,5
Knetterend lekker uit de oven!	
VITELLO TONATO 4.0	16,5
Gegrilde tonijnsteak met gerookte rib-eye	
STINKENDE KRULLEN	12,9
Gamba's in knoflookolie	
CARPACCIO DI JEROEN	14,9
Truffelmayo - oude kaas	
ZOTTE CHAMPIGNONS [V]	11,5
Champignons in bierbeslag	
GEITENKAAS CRÈME BRULÉE [V]	15,5
Walnoten - waldorfsalade	



WIST JE DAT?

't Zotte Lemke in 2026
600 jaar bestaat?



AFSLUITERS

CRÈME BRULÉE	10,5
Vanille - roomijs	
CITROEN TAARTJE	10,5
Lemoncurd - merengue	
DE TOFFEE PEER	11,5
Portsaus - witte chocomousse - nootjes	
LEKKERNIJEN VAN LUUKIE	9,5
Koffie/thee met zoete lekkernijen	
LEM-ONCELLO FEESTJE	9,5
Koffie/thee + Lem-oncello bonbon + glaasje Lem-oncello	
KAASPLANKJE	10/13/16
3, 4, of 5 stuks	

DOORZETTERS

GEEN LOETJE, MAAR 'N JEROENTJE	35,9
Haasbiefstuk met peper- of rodewijnsaus	
PIRI PIRI KIPPEPOOTJES	28,5
Geroosterde paprika - chili	
IN JE PASTINAKIE [V]	26
Romesco saus - geitenkaas - noten - bladerdeeg	
VIS VAN DE MARKT	Dagprijs
Op visschillende manieren klaargemaakt	
SPITSKOOL RENDANG [V]	26
Cassave - zoetzure groente	

VAN DE GRILL

DRY AGED RIB-EYE	39,5
Malse vetgemarmerde steak met saus naar keuze! Ook lekker met eendenleverkrullen (+5,5)	
BLACK ANGUS BAVETTE	29,5
Kruidenboter/aioli/chimichurri/blauwe kaas	
IBERICO RACK	32,5
Cantarellen - Portjus	

KAASFONDUE

ZOTTE LEMKE & RESTAURANT SMELT

Pop-up kaasfondue in onze binnentuin!
Vanaf oktober samen genieten rondom een warm pannetje
vol vloeibaar goud! Reserveer snel via de website.



Heeft u vragen over allergenen en/of dieetwensen? Vraag onze gastheren/gastvrouwen voor meer informatie