# MENUKAART

BRASSERIE

ANNO 1426

# 'T ZOTTE LEMKE

## BEGINNERS

**PALING IN 'T GROEN** 15,5
Spinazie - kruidenboter

**FRANSE UIENSOEP** 9,5
Knetterend lekker uit de oven!

**HERTENCARPACCIO** 15,5
Gebraden hert met port stroop en creme

**CARPACCIO DI JEROEN** 14,9
Truffelmayo - oude kaas

**STINKENDE KRULLEN** 12,9
Gamba's in knoflookolie

**RUNDER RILETTE** 12
Toast - Zoetzuur

**ZOTTE CHAMPIGNONS [V]** 11,5
Champignons in bierbeslag

**CHAMPOUCE [V]** 14,9
Duxelles - Ricotta - Bladerdeeg

### WIST JE DAT?

**'t Zotte Lemke in 2026 600 jaar bestaat?**

## AFSLUITERS

**CRÈME BRULÉE** 10,5
Mokka - Roomijs

**TIRA MISS-U** 11,5
Appel - Rozijnen - Amaretto

**CHOCOMOUSSE** 11,5
Noten - Witte chocolade roomijs

**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

**DUO VAN HERT** 34,5
Hertenbiefstuk - Hertenwang - Speculaasjus

**'T ZOTTE LEMKE** 32,5
Lamsschenkel - Stamppotje - Zoetzuur

**WILDSTOOF** 32,5
Hert - Zwijn - Zuurkool - Stoofpeer

**POMPOENSALON [V]** 26
Paddenstoelen ragout - Parmezaan

**VIS VAN DE MARKT** Dagprijs
Op visschillende manieren klaargemaakt

**VOOR SPEK EN BONEN** 29,5
Parelhoen - Cassoulet

## VAN DE GRILL

**BLACK ANGUS 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 of blauwe kaas

**WILDZWIJN RACK** 33,5
Met rode wijnsaus

## ARNEUTJES

Een van de vele neutjes uit de kast, laat je verrassen door Arnout. Vraag ook gerust naar favorieten van Luuk of Joost! Met o.a. onze huisgemaakte Lem-oncello & Whisky van Toon



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