

Diner @ Het Lokaal

HET PROEFLOKAAL-MENU

Proef wat de streek te bieden heeft in ons Proef Lokaal-menu. Extra lekker: geen keuzestress.

Laat je verrassen door onze lokale smaken!

5 GANGEN - 42.50 P.P.

Een wekelijks wisselend menu,

in de basis vegan. Naar wens en tegen meerprijs uit te breiden met vlees, vis of gevogelte.

Bij elk gerecht stellen we een dranksuggestie voor, waarvan wij denken dat dit het menu compleet maakt.

DRANKARRANGEMENT - 16.50 P.P.

Wil je geen vijf gangen, maar losse gerechten?

Dat kan! De losse prijzen staan bij de gerechten. Kies je het hele menu, dan betaal je 42.50 per persoon

(*kaasplank* = + 6.00 euro)



MEER LOKAAL - Van dinsdag t/m zondag is Het Lokaal ook open voor ontbijt, lunch én lokale boodschappen!

Meer weten of reserveren?

Scan de QR-code!

voor

salade van **KNOLSELDERIJ**, met komkommer, radijs en gerookte tomaat.

8.50

soep

GAZPACHO, van rucola, komkommer, bleekselderij met fijngesneden paddenstoelen en citroen, hazelnoot en radijs.

6.50



LUNARIA PINOT GRIGIO dankzij fermentatie met de rood/paarse schillen ontstaat een frisse, fruitige rosé, met een kruidige afdronk.

6.50

tussen

ANDIJVIE van de Yakiniku, met schuim van zeewier en crème van citroen.

8.50

hoofd

ASPERGE, met crème van pastinaak, gestoofde prei, kaantjes van aardappel, mosterdkaviaar, peterselie en hollandaise van gepofte knoflook.

15.50

OPTIONEEL:

vis, vlees of gevogelte: we vertellen je graag wat er op het menu staat vandaag!

5.00



WEINGUT EYMANN RIESLING licht, sappig, met een honingraatje in geur, met tonen van goudreinet, perzik en mandarijn.

6.50

na

CLAFOUTIS met appel en peer, met gelei van rabarber, karamel en groene appel-sorbetijs van IJshoeve Ruitenbeek.

8.50

of

KAASPLANK met vijf verschillende, lokale kazen.

14.50

Kies je deze in het menu, i.p.v. het zoete dessert? + 6.00 euro



PIEDRA LUENGA PX een zoete, amberkleurige wijn. Met de smaak van rozijnen, karamel, noten en vijgenbrood.

4.95

Heb je allergiën? Laat ons dat weten!