

HELE MAAND FEBRUARI



LEKKER
Lisse

1+1
GRATIS

WWW.LEKKERLISSE.NL

Grand Café A-muze

MENU "LEKKER LISSE"

1+1 GRATIS WEKEN

Met uitzondering van 14 februari!

Lunch

Onze Shared Lunch: een heerlijke combinatie van onze lunchgerechtjes **2 Voor de prijs van 1** (Slechts €12,25 voor 2 personen)

Diner

Prijs € 39,50 voor 2 personen

1 februari t/m 13 februari

(voor 15 t/m 29 februari zie het tweede menu hieronder)

Vooraf

Langzaam gegaard varkensvlees met gemarineerde sjalot, crème van gebakken knolselderij met Five Spice en gebakken anijs champignons

of

Gebakken zeebaars met gele biet, sushi rijst, crème van chilipeper en paprika en krokant van rijstevél

of

Sous vide gegaarde stoofpeer met Roquefort, paarse peen en krokant van Lotuswortel (vegetarisch)

Hoofdgerechten

Gebakken schelvisfilet met soja beurre blanc, aardappeltaartje en rode uien marmelade

of

Hazenpeper met roseval aardappels, wortel, krokant spek en wild bitterbal

of

Polenta met Parmezaan en rozemarijn, groenten en saus van Spaanse peper en oregano

Nagerechten

Gepocheerde perzik met bavarois van blauwe bes en cremeux van yuzu

of

Franse kaasjes met bijpassend lekkers (supplement 2,50)

Bij uw reservering vernemen wij graag of wij rekening mogen houden met (di)etwensen en/of allergieën.

Contact

Grand Café A-muze
Heereweg 238, 2161 BR Lisse
Reserveer een tafel via 0252-424600

HELE MAAND FEBRUARI



LEKKER
Lisse

1+1
GRATIS

WWW.LEKKERLISSE.NL

Grand Café A-muze
MENU "LEKKER LISSE"
1+1 GRATIS WEKEN

Met uitzondering van 14 februari!

Lunch

Onze Shared Lunch: een heerlijke combinatie van onze lunchgerechtjes **2 Voor de prijs van 1** (Slechts €12,25 voor 2 personen)

Diner

Prijs € 39,50 voor 2 personen

15 februari t/m 29 februari

Vooraf

Rilette van kabeljauw met tempura gamba's, yoghurt-courgette crème en gemarineerde rettich

of

Gemarineerd rundvlees met in honing gegaarde wortel, crème van gebakken ui en bruine suiker en krokant van

of

Sous vide gegaarde stooftpeer met Roquefort, paarse peen en krokant van Lotuswortel (vegetarisch)

Hoofdgerechten

Gebakken scholfilet met sinaasappel-kardemom saus en verschillende bereidingen van biet

of

Gegrilde runderhaas met saus van rode wijn en gekonfijte knoflook

of

Polenta met Parmezaan en rozemarijn, groenten en saus van Spaanse peper en oregano (vegetarisch)

Nagerechten

Carrotcake met parfait van gekarameliseerde witte chocolade en passievrucht-mango sorbetijs

of

Franse kaasjes met bijpassend lekkers (supplement 2,50)

Bij uw reservering vernemen wij graag of wij rekening mogen houden met (di)etwensen en/of allergieën.

Contact

Grand Café A-muze
Heereweg 238, 2161 BR Lisse
Reserveer een tafel via 0252-424600