

## Welkom bij Bar Lekker (sinds 2012)

---

Bar Lekker heeft voor u culinaire en herkenbare gerechten samengesteld. Geïnspireerd door de internationale keuken en het seizoen.

Met deze kaart blijven wij u verrassen door regelmatig gerechten te vervangen.

Om uw smaakbeleving compleet te maken serveren wij u graag een mooie passende wijn naast uw gerecht.



### Starters

---

Groene perla olijven met pit! | Italië | 4

Oesters Normandië (mits voorradig) | gember-yuzu | limoen | 3.8 p.st. | 6 st. 20.5

Desem bol | tomaat-tapenade | kruidendip | 5

Charcuterie Mediterraan | Amsterdams ui | truffelcrème | 14.5

BL startersplank | olijven | brood en dips | charcuterie | 8.5 p.p.

### Voorgerechten

---

Venkel crèmesoep | groene asperge | crème fraiche | 6.5 V

Met Hollandse garnalen | 8.5

Carpaccio XXL | parmezaan | pijnboompitten | basilicum crème | 13

Truffelcrème i.p.v. basilicumcrème? | 13

*Pinot Grigio | Blush | Radacini | Moldavië*

Aziatische carpaccio XXL | soja bonen | krokante uitjes | ponzu | 13

*Castel Firmian | Pinot grigio | Trentino | '17*

Tartaar van Zeeuwse Kingfish | couscous | avocado | rammenas | 11

*Pinot Grigio | Blush | Radacini | Moldavië*

Cake van blauwe kaas en wortel | hazelnoot | gember-groene thee | 9.5 V

*Albarino | Marieta | Rias baixas | '17*

Geplukte konijnenbout | brioche | granny smith | mosterdzaadjes | 12

*Passiari | Syrah Nero d'Avola | Agrigento | '16*

*Heeft u een allergie, vraag onze medewerkers naar de mogelijkheden*

## Hoofdgerechten

---



Coquille & Iberico | | bloemkool | lardo | gekonfijte ui | jus de veau 23.5

*False bay slow | Chenin blanc | biodynamisch | '17*

Kabeljauwfilet “en papilotte” | peen | Coppa di Parma | venkel | saffraan | 21

*Lorimer | Chardonnay | New South Wales | '17*

Gegrilde koningsoesterzwam | rösti | crème van eekhoortjesbrood | mousseline | 18 V

*Cabernet sauvignon | Heritage | Valle central | '17*



Gegrilde filet mignon | Hollandse sukade | paddenstoelen | knolselderij | jus gerookte knoflook | 24

*Passiari | Syrah Nero d'Avola | Agrigento | '16*

Eendenborstfilet | noodles | seroendeng | spitskool | hoi sin | 19.5

*Leopold Blauensteiner | Gruner veltliner | Essenthal | '15*

NY shell steak 300 gr | Black Angus | 3 x aardappel | haricot verts | 29.5

*Primitivo | Sangaetano | Cantine due Palme | '17*

*Verse friet mayonaise of truffelmayo? | 2.6*



BL smokey beef burger | traag gegaard Berkshire spek | cheddar | tomaat | mandje friet | 15

*Cabernet sauvignon | Heritage | Valle central | '17*

Gambaburger | kimchi | suikersla | Japanse mayonaise | mandje friet | 15

*False bay slow | Chenin blanc | biodynamisch | '17*

Homemade veggie burger | gekarameliseerde ui | paprika crème | mandje friet | 15 V

*La Cour des Dames | Pinot noir | Pays d'oc | '16*

## Desserts

---

Cremeux sinaasappel | vanille parfait | sponge cake | tulle | 7.5

Perentaartje | roomijs witte choco | speculaas | meringue | 8

Chocodome | ganache | mousse | glacé | 7.5

Glaasje spoom | stoofpeerijs | mousserende wijn | crème de cassis | 5  
*Kinderspoom 0% | 3.5*

Kaas | diverse bourgondische kazen | vers kletzenbrood | 11.5



## Dessertwijn

---

Montgras | sauvignon blanc | late harvest | Leyda | 6.8

Lustau | Pedro Ximénez | San Emilio | 6.5

Fonseca Tawny Port | 4.5

IJskoffie | vanille ijs | espresso | slagroom | 6

*\*(lekker scheutje likeur erin?)\* | 8*

Speciale koffies: Irish | Spanish (43 of tia?) | Italian | French | Dom | 6.5

Koffie "kop art" (espresso en scheutje baileys) | 3.4

## Digestieven

---

Remy Martin V.S.O.P. 7 | Calvados Magloire V.S.O.P. 4.5

Verschillende likeuren: v.a. 3.8 | Pallini Limoncello 4.2 | Grappa Nonino moscato 6

Whisky's: Glenmorangie 10y (highland) 7 | Lagavulin 16y 8 | Millstone 5Y (nl) 7.5 |  
Ardbeg 10y 7 | Jameson 3.5 | Teeling 6 | Jack Daniels 4.5 | Chivas regal 18y 8