

## Voorgerechten

Rundercarpaccio Lantaern	10,50
Huisgebraden Vitello tonato	10,50
Steak Tartaar	10,50
Huisgerookte Zalm met een half tomaatje gevuld met mierikswortel mayonaise en haringkaviaar	10,50
Cocktail van rivierkreeftjes, Hollandse garnalen, grapefruit en Whiskey mayonaise.	11,50
Gamba's piri piri	10,50

## Hoofdgerechten Vlees

Vleesschotel Lantaern Ossenhaas, lam, Varkenshaas en kalfsvlees, spekjes, uien en gebakken ananas geserveerd in een schaal.	22,50
--	-------

Krokant gebakken eendenborst met een  
saus van crème de cassis 22,50

Gebraden Lamsrack met een saus van  
honing en Thijm 26,50

Chateau Briand 600 gram (2pers) met  
een rode port saus 55,00

Kalfslever met spek,uien en appel 19,50

Van de BIG GREEN EGG

T bone 500 gram 26,50

Sukade steak 300 gram 21,50

Capalin scharrelvarken 300 gram

22,50

Ribeye 300 gram 22,50

keuze uit kruidboter,pepersaus champignon  
roomsaus.

al onze gerechten worden begeleid met  
verse groenten, salade en gebakken  
aardappelen.

Heeft U een allergie meld het ons.

Hoofdgerechten Vis,

Visschotel Lantaern 3 soorten vis met  
gebakken Gamba; s geserveerd in een schaal.

22,50

Roodbaarsfilets met dragon, tomaat en witte  
wijn.

21,50

Gebakken kabeljauwrugfilet met een  
zachte mosterdsaus.

21,50

3 in de Roomboter gebakken sliptongen

19,50

*Desserts,*

*Huisgemaakte crème brûlée 8,50*

*Coupe Romanoff 8,50*

*Chocoladetaart 8,50*

*Huisgebakken Soes, gevuld met vanille ijs  
advocaat, chocolade saus en slagroom.*

*8,50*

*Eet Smakelijk!*

*Chef Martin*

*Gastvrouw Jolanda*

*Gina en Marla.*