Lenartz

MENU : PERCEPTIE

*Voor de ultieme smaakervaring bij Lenartz geniet u van het **menu : perceptie**.*

De keuken heeft voor u een menu samengesteld dat bestaat uit gerechten die u vindt op de kaart.

Kies het aantal gangen en beleef de smaken van dit seizoen.

VERRASSINGSMENU'S

3 - gangen **€32,50**	**WIJNARRANGEMENT**	heel	**€17,50**	half	**€12,50**
	BIERARRANGEMENT	heel	**€12,50**		
4 - gangen **€36,50**	**WIJNARRANGEMENT**	heel	**€22,00**	half	**€14,00**
	BIERARRANGEMENT	heel	**€17,00**		
5 - gangen **€44,50**	**WIJNARRANGEMENT**	heel	**€27,50**	half	**€16,50**
	BIERARRANGEMENT	heel	**€21,25**		
6 - gangen **€53,50**	**WIJNARRANGEMENT**	heel	**€33,00**	half	**€19,50**
7 - gangen **€62,50**	**WIJNARRANGEMENT**	heel	**€38,50**	half	**€22,50**

kaas i.p.v. zoet - meerprijs €7,50
vanaf 6 personen serveren wij standaard ons verrassingsmenu
in overleg met u koken wij graag vegetarisch

Heeft u specifieke allergieën en/of diëten? Laat het ons weten.

Lenartz

MENU : PERCEPTIE

VOORGERECHTEN € 9,50

IBERICO BELLOTA tartaar van aubergine - basilicum - compote van zwarte olijf
ZALM 37°C fris gemarineerde groenten - pisco sour - vinaigrette van wasabi
STEAK TARTAAR KLASSIEK à la minute gehakt - 64°c eidooier - little gem - crostini
OESTERS LENARTZ € 15,00 6 stuks - diversiteit van alg - fris zure granité
OESTERS KLASSIEK € 12,00 6 stuks - citroen - peper
COCKTAIL VAN SCHAAL EN SCHELPDIEREN spicy - tomaten compoté - algen vinaigrette

TUSSENGERECHTEN € 11,50

HEILBOT bereidingen van wortel - sambal mata - kokosjus
KREEFT ½ emulsie van basilicum - bbq - tomaat - antiboise
RIBFINGERS zwarte knoflook - ketjap - yoghurt - verse kruiden
LAMSNEK bereidingen aardappel - beurre noisette - lamsjus

HOOFDGERECHTEN € 18,50

PIEPKUIKEN citroen - bbq groenten - jus van morille
ENTRECÔTE dry aged - bearnaisesaus - bereidingen van knolselderij
IBERISCH VARKEN filet en buikspek - za'atar - schorseneren - gezouten citroen - aardpeer
DORADE beurre blanc - korst van lamsoor - prei - ziltige plantjes - rillete van inktvis
KABELJAUW bereidingen van groene groenten - jus van snijbonen - schuim van schaaldieren

NAGERECHTEN € 7,50

AARDBEI melkchocolade - mescal
CAFEE GLACE 2018
NAGERECHTEN
KAASPLATEAU € 10,00 met bijpassende garnituren

Heeft u specifieke allergieën en/of diëten? Laat het ons weten.

Lenartz

COCTAILS, APERITIEVEN & BITES

APERITIEF € 5,50
CAVA
LENARTZ APERITIVO licor 43 - sinaasappel - cava

COCTAILS € 7,50
CARIBBEAN PINE APPLE bruine rum - specerijen - ananas - gemberbier
FLOWERS rose lemonade - rozenwater - sangria
OPIHR ORIENTAL SPICED GIN fever tree – mandarijn – kaneel

GINS € 8,50
BLOOM fever tree - edelflower tonic
BOBBY'S fever tree - indian tonic
HENDRICK'S fever tree - indian tonic

ALCOHOLVRIJ € 6,00
PAS DU TOUT alcoholvrije prosecco
MOJITO alcoholvrij - munt - limoen - rietsuiker
LENARTZ SPRITS alcoholvrij - crodino - sinaasappel - prosecco

BITES
OESTERS zes stuks **€ 12,00**
BOURGONDISCHE BITTERBAL acht stuks **€ 6,50**
KAASPLANKJE met garnituur **€ 10,00**
SCAMPI'S kimchi style **€ 6,50**
IBERICO BELLOTA 24 maanden gerijpt 60 gram **€ 14,50**
GARNALEN KROKETJES twee stuks **€ 5,00**

Heeft u specifieke allergieën en/of diëten? Laat het ons weten.

Lenartz

LENARTZ COLLECTION

ONZE EXCLUSIEVE WIJNKEUZE PER FLES

FRIS - FRUITIG - SAPPIG

COLOREA verdejo - spanje 2017	**€ 27,00**
BLANC DE PACS spanje 2017	**€ 29,00**
PORTAL DA CALÇADA portugal 2016	**€ 31,00**
MAN CHENIN BLANC zuid afrika 2016	**€ 28,00**

RIJP - ROND - KRUIDIG

MONTE CACAS RESERVA portugal 2015	**€ 45,00**
DE GRENDEL SAUVIGNON BLANC zuid afrika 2017	**€ 37,00**

VOL - ROMIG - COMPLEX

COTLE NOBILE GRECHETTO italië 2015	**€ 40,00**
BLANC D'ENQUERA spanje 2015	**€ 39,00**
LOUIS MOREAU CHABLIS frankrijk 2015	**€ 52,00**
L'INDOMPTABLE DE CIQALUS frankrijk 2015	**€ 48,00**
MONTE CASAS COLHEITA portugal 2015	**€ 35,00**
QUINTA DO SANQUINHAL portugal 2006	**€ 70,00**

Heeft u specifieke allergieën en/of diëten? Laat het ons weten.

Lenartz

MENU - BRABANT CELEBRATES FOOD

Brabant is dit jaar European region of gastronomy. Onder het motto Brabant Celebrates Food worden er het hele jaar uiteenlopende smaakmakende activiteiten georganiseerd.
*Een van de initiatieven in dit kader is pop-up restaurant **GAST**. De **GAST**heren van **GAST** zijn alle chefs die zijn aangesloten bij Noord-Brabant Culinair.*

Lenartz is hier ook bij aangesloten met als doel om Noord-Brabant als dé Bourgondische provincie op de kaart zetten en het Brabants culturele en culinaire erfgoed te behouden.

Speciaal hiervoor is de kapel in het oude klooster in het Gasthuiskwartier in hartje 's-Hertogenbosch getransformeerd tot een uniek en sfeervol pop-up restaurant waar het hele jaar door uiteenlopende culinaire evenementen worden georganiseerd: van kookworkshops tot thematische diners, van masterclasses tot culinaire concerten. Vanaf het voormalige altaar in de kapel bereiden de chefs hun gerechten en vertellen ze verhalen over en achter ons eten.

*Lenartz presenteert hieronder het menu **Brabant Celebrates Food***

DIT MENU IS INCLUSIEF APERITIEF - TAFELWATER - WIJNARRANGEMENT EN KOFFIE COMPLEET

APERITIEF

AMUSE
ABDIJBIERBROOD van robért van beckhoven

VOORGERECHT
ZALM 37°C fris gemarineerde groenten - pisco sour - vinaigrette van wasabi

HOOFDGERECHT
ENTRECÔTE dry aged - bearnaisesaus - bereidingen van knolselderij

DESSERT
AARDBEI melkchocolade - mescal

€ 60,00 PER PERSOON

Heeft u specifieke allergieën en/of diëten? Laat het ons weten.