

**Van woensdag 29 april t/m zaterdag 2 mei  
kookt Thijs de Haan bij Eetbar Luke.**

*Thijs - voormalig eigenaar en chefkok van  
restaurantschip 't Appeltje in Pieterburen –  
heeft zijn eigen menu samengesteld,  
helemaal in de stijl van  
't Appeltje.*

**eetbar  
LUKE**

### Het menu van Thijs:

#### Voorgerechten

Waterkerssoep met Bleu de Wolvega 🍃	10,00
Aardpeersoep met gekonfijte eend	10,00
Terrine van mascarpone, gorgonzola en taleggio met walnotenpesto 🍃	14,00
Ceviche van geelstaartmakreel met witlofjulienne en kruidensalade	14,00
Terrine van gerookte forel, dille, kervel, appel en wasabi	14,00
Linzenkofta met bulgursalade met munt, lenteui, peterselie en citroen 🍃	14,00/ 22,00

Kaasplank 12,00

Bord charcuterie 13,00

Oesters 3,10 per stuk

#### Hoofdgerechten

Gebakken roodbaars met mosselen, gesmoorde andijvie en peterselieroamsaus	26,00
Onglet (steak van longhaas) met gerookte knoflookjus, geroosterde venkel en gremolata	25,00
Langzaam gegaarde lamsschenkel met saus van tomaat, rode peper, kappertjes, olijf en ansjovis	27,00
Gestoofte pompoen, kokosmelk, kikkererwten en salsa van ananas en koriander 🍃	25,00

#### Desserts

Crème brûlée van limoen met kokosijs 🍃	10,00
Appelcrumble-taart met vanille-ijs 🍃	10,00
Scroppino van grappa, citroenijs en prosecco 🍃	11,00

**'t Appeltje**  
RESTAURANTSCHIP - CATERING