



Lindenhoeve

dynamiek in gastvrijheid

TAPAS

Patatas bravas met dip van curry en look <i>Patatas bravas avec trempette au curry et à l'ail</i>	€6,75
Gefrituurde inktvisringen met verse tartaar (4 st.) <i>Calamares fritti avec tartare frais (4 pcs.)</i>	€7,00
Garnalenbolletjes gefrituurd huisgemaakt (6 st.) <i>Croquettes de crevettes faits maison (6 pcs.)</i>	€9,00
Vissticks huisgemaakt met verse tartaar (4 st.) <i>Bâtonnets de poisson faites maison avec tartare frais (4 pcs.)</i>	€11,00
Scampi fritti (6 st.) huisgemaakt met verse tartaar <i>Scampi fritti (6 pcs.), faits maison avec tartare frais</i>	€13,50
Tapasplank de Lindenhoeve (koud en warm) voor 2 personen <i>Planche à tapas Lindenhoeve (froid et chaud) pour 2 personnes</i>	€18,00

VOORGERECHTEN - ENTREES

Asperges op zijn Vlaams <i>Asperges Flamande</i>	€17,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet - Sancerre - Sauvignon Blanc	€7,50
Asperges mousseline	€17,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet - Sancerre - Sauvignon Blanc	€7,50
Aspergeroomsoep met scampi, zeekraal en zure room <i>Soupe d'asperge avec scampi, salicorne et crème fraîche</i>	€15,00
 wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Dubuet - Monthélie Bourgogne - Trait d'Union Chardonnay	€9,00
Carpaccio met rucola, parmezaan, basilicumolie en olijven <i>Carpaccio avec roquettes, parmesan, l'huile de ciboulette et olives</i>	€18,00
 wijntip/conseil du vin: Glas The Bernard Old Vine Chenin blanc Bellingham – Shiraz – Zuid-Afrika	€7,25
Garnalenkroket huisgemaakt 1 st. / 2 st. / 3 st. <i>Croquette de crevettes faits maison 1 pc. / 2 pcs. / 3 pcs.</i>	€11,00 €18,00 €24,00
 wijntip/conseil du vin: Glas Domaine de Fussiacus – Saint-Véran – Chardonnay	€ 6,75
Bisque van kreeft <i>Bisque d'homard</i>	€14,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine de Fussiacus - Saint Véran - Chardonnay	€6,75
Scampi maison (5 st.) in licht pikant getomateerde saus <i>Scampi maison (5 pcs.) dans une sauce tomate légèrement épicée</i>	€17,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro - Pinot Grigio	€6,25
Scampi in lookboter (5 st.) <i>Scampi au beurre à l'ail (5 pcs.)</i>	€17,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro - Pinot Grigio	€6,25
Scampi fritti (8 st.) huisgemaakt met verse tartaar <i>Scampi fritti (8 pcs.) faits maison avec sauce tartare fraîche</i>	€17,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro - Pinot Grigio	€6,25
Oesters fine de claire (3 st.) en Zeeuwse oesters 000 (3 st.) met brood <i>Huitres fines de claire (3 pcs.) et huitres Zélandaise 000 (3 pcs.) avec du pain</i>	€21,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Château Pintouquet - Bergerac	€4,95

HOOFDGERECHTEN - PLATS PRINCIPAUX

Asperges op zijn Vlaams <i>Asperges Flamande</i>	€24,00
 wijntip/ Conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet - Sancerre - Sauvignon Blanc	€7,50
Asperges mousseline	€24,00
 wijntip/ Conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet - Sancerre - Sauvignon Blanc	€7,50
Asperges met gerookte zalm en mousseline <i>Asperges avec saumon fumée et mousseline</i>	€29,50
 wijntip/ Conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet - Sancerre - Sauvignon Blanc	€7,50
Gebakken zalm met asperges en bieslook <i>Saumon cuit avec asperges et ciboulette</i>	€27,50
 wijntip/ Conseil du vin: Glas Domaine Dubuet - Monthelie Bourgognië - Trait d'Union Chardonnay	€9,00
Scampi maison (9 st.) in licht pikant getomateerde saus met brood of frietjes <i>Scampi maison (9 pcs.) dans une sauce tomate légèrement épicée avec pain ou frites</i>	€28,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro Pinot Grigio	€6,25
Doradefilet met asperges, zeekraal, saffraansaus en natuuraardappelen <i>Filet de Dorade avec asperges, salicorne, sauce au safran et pommes de terre nature</i>	€31,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Casa Silva – Cool Coast – Paredones – Sauvignon Blanc	€6,25
Gebakken zeetong "belle meunière" met verse tartaarsaus, salade en frietjes <i>Sole frite "belle meunière" avec sauce tartare fraîche, salade et frites</i>	€36,00
 wijntip/ conseil du vin: Domaine Dubuet – Monthelie Bourgognië – Trait d'Union Chardonnay	€9,00

Kreeft Belle Vue (500 gr.) <i>Homard Belle-Vue (500 gr.)</i>	€43,00
 wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro Pinot Grigio	€6,25
Kreeft (500 gr.) met asperges en bieslookcrème <i>Homard (500 gr.) avec asperges et crème de ciboulette</i>	€47,00
 wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine de Fussiacus - Saint Véran - Chardonnay	€6,75
Huisgemaakte koninginnenhapje met salade en frietjes <i>Vol au vent fait maison avec salade et frites</i>	€22,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Esk Valley Estate - Marlborough - Pinot Noir	€6,25
Handgesneden américain met zijn garnituur, salade en frietjes <i>Américain coupé à la main avec sa garniture, salade et frites</i>	€28,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthélie Bourgogne – Côte d’or Pinot noir	€9,00
Steak met peper- of champignonsaus, salade en frieten - verse béarnaisesaus + €1,50 <i>Steak avec sauce au poivre ou aux champignons, salade et frites</i> - sauce de béarnaise frais + €1,50	€25,00
 wijntip/ conseil du vin: Glas Bordeaux de la Haye	€5,75
Huisgemaakt keizerinnenhapje (vol-au-vent met krokant gebakken kalfszwezerik en garnalen) met salade en frietjes <i>Vol au vent fait maison avec ris de veau cuit croquante,</i> <i>des crevettes, salade et frites</i>	€36,00
 wijntip / conseil du vin: Glas Esk Valley Estate - Marlborough - Pinot Noir	€6,25

Beste klant,

Wij verzoeken u bij gezelschap van meer dan 6 personen om de keuze te beperken tot maximaal 3 voorgerechten en 3 hoofdgerechten.

Cher client,

Pour les groupes de plus de 6 personnes, veuillez limiter votre choix à un maximum de 3 entrées et 3 plats principaux.

Al onze wijnen zijn uiteraard ook per fles verkrijgbaar en vindt u terug in onze wijnkaart.

Tous nos vins sont également disponibles à la bouteille et peuvent être retrouvés sur notre carte des vins.

NAGERECHTEN - DESSERTS

Misérable	€5,50
Huisgemaakt appelgebak met slagroom en/of ijs	€5,30
<i>Tarte aux pommes maison avec glace et/ou chantilly</i>	€6,30
	€7,65
Huisgemaakt aardbeigebak	€6,40
<i>Tarte aux fraises maison</i>	
Chocolademousse van de chef	€6,50
<i>Mousse au chocolat du chef</i>	
Huisgemaakte tiramisu met Amaretto	€7,00
<i>Tiramisu maison et Amaretto</i>	
Tarte tatin met Calvados en vanille-ijs	€8,00
<i>Tarte tatin au Calvados et glace à la vanille</i>	
Verwenkoffie	€13,15
<i>Café à déguster</i>	