



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
Garnalenbolletjes gefrituurd huisgemaakt (6 st.) <i>Croquettes de crevettes faits maison (6 pcs.)</i>	€9,00
Gefrituurde inktvisringen met verse tartaar (5 st.) <i>Calamares fritti avec tartare frais (5 pcs.)</i>	€10,00
Vissticks huisgemaakt met verse tartaar (5 st.) <i>Bâtonnets de poisson faites maison avec tartare frais (5 pcs.)</i>	€11,00
Artisanale loempia (6st.) met kip, groenten en chilisaus <i>Loempia artisanal avec poulet, légumes et sauce chili</i>	€11,00
Scampi fritti (5 st.) huisgemaakt met verse tartaar <i>Scampi fritti (5 pcs.), faits maison avec tartare frais</i>	€12,00
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

Tomaat mozarella met basilicum en rucola Tomate mozarella avec basilic et salade de roquette	€15,00
 wijntip/ conseil du vin: Glas Rosé de Chevallier – Bordeaux	€7,25
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 – Zuid-Afrika	€7,25
Artisanale kaaskroketten met salade 1 st. / 2 st. / 3 st. <i>Croquette artisanales de fromage avec salade et pain 1 pc. / 2 pcs. / 3 pcs.</i>	€10,00 €14,00 €18,00
 wijntip/conseil du vin: Glas Alvi's Drift – Viognier	€ 6,50
Garnalenkroket huisgemaakt 1 st. / 2 st. / 3 st. <i>Croquette crevette 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
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
Kleine bouillabaisse Marseillaise met rouille en garnituur <i>Petite bouillabaisse Marseillaise avec rouille et garniture</i>	€17,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine de Fussiacus – Saint-Véran – Chardonnay	€6,75
Gravad lax met fijne kruiden, dillecrème en garnituur <i>Gravad lax avec fines herbes et garniture</i>	€18,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro - Pinot Grigio	€6,75
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>Huîtres fines de claire (3 pcs.) et huîtres Zélandaise 000 (3 pcs.) avec du pain</i>	€21,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Château Pintouquet - Bergerac	€4,95

HOOFDGERECHTEN - PLATS PRINCIPAUX

Pasta truffel <i>Pâtes à la truffe</i>	€30,00
 wijntip/ Conseil du vin: Glas Esk Valley Estate Pinot Noir Marlborough	€6,25
Mosselen met frieten of brood <i>Moules cultivées de fond de Zélande avec frites ou pain</i>	
Natuur <i>Nature</i>	€26,00
Witte wijn met room <i>Vin blanc à la crème</i>	€27,50
 Tip: Heerlijk met een Duvel of Tripel Westmalle	
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
Bouillabaisse Marseillaise met rouille en garnituur <i>Bouillabaisse Marseillaise avec rouille et garniture</i>	€32,50
 wijntip/ Conseil du vin: Glas Domaine de Fussiacus – Saint-Véran – Chardonnay	€6,75
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: Glas Domaine Dubuet – Monthelie Bourgognië – Trait d'Union Chardonnay	€9,00
Babykreeft belle-vue <i>Bébé homard belle-vue</i>	€36,50
 wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro Pinot Grigio	€6,25
Babykreeft met truffelboter, Hollandaisesaus en gekruide parelcouscous <i>Bébé homard avec beurre de truffe, sauce hollandaise et couscous perlé</i>	€39,00
 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
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> <i>Sauce de béarnaise frais + € 1,50</i>	€24,00
 wijntip / conseil du vin : Glas La Bordeaux de la Haye	€5,75
Traaggegaarde filet van maïskip Crête Ardenne, saus van druiven en aardappelkroketten <i>Filet de poulet au maïs cuit lentement Crête Ardenne, sauce aux raisins et croquettes de pommes de terre</i>	€24,50
 wijntip / conseil du vin : Glas Domaine de Fussiacus – Saint-Véran – Chardonnay	€6,75
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
Rib-eye van de grill met salade, frietjes en verse béarnaisesaus of choronsaus <i>Rib-eye sur le grill avec sauce de béarnaise frais ou sauce de choron</i>	€30,00
 wijntip/ conseil du vin: Glas La Bienvenida – Bernard Magrez – Mendoza – Malbec	€6,95
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, 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 <i>Tarte aux pommes maison avec glace et/ou chantilly</i>	€5,50 €6,50 €7,85
Huisgemaakt aardbeigebak <i>Tarte aux fraises maison</i>	€6,50
Chocolademousse van de chef <i>Mousse au chocolat du chef</i>	€6,50
Huisgemaakte ijskoffie <i>Café glacé maison</i>	€6,50
Huisgemaakte tiramisu met Amaretto <i>Tiramisu maison et Amaretto</i>	€7,00
Kersen yoghurt <i>Yaourt aux cerises</i>	€8,00
Verwenkoffie <i>Café à déguster</i>	€14,00