



Restaurantkaart

MENU TANTE GERMAINE

Américain natuur met dragonmayonaise en structuur van bietjes
Américain nature avec mayonnaise à l'estragon et texture de betterave

wijntip/conseil du vin: Glas Château de Bouchet Rosé - Merlot - Cabernet Sauvignon

OF

Asperges met gerookte zalm, grijze garnalen en mousselinesaus
Asperges au saumon fumé, crevettes grises et mousseline

wijntip/conseil du vin: Glas Esk Valley Estate – Sauvignon blanc

Gebakken zeetong "belle meunière" met verse tartaarsaus, salade en frietjes
(+ € 10,00)
Sole frite "belle meunière" avec sauce tartare fraîche, salade et frites (+€10,00)

wijntip/conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthelie Bourgogne –
Trait d'Union Chardonnay

OF

Osso bucco met tagliatelle
Osso bucco et tagliatelle

wijntip/conseil du vin: Glas Domaine de la Mordorée – Côtes du Rhône

Chocolademousse van de chef
Mousse au chocolat du chef

OF

Irish Coffee

OF

Vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus
Dame blanche

Menu € 49,00 zonder wijnarrangement
Menu € 64,00 met wijnarrangement

TAPAS

Patatas bravas met dip van curry en look

Patatas bravas avec trempette au curry et à l'ail

Gefrituurde inktvisringen met verse tartaar (5 st.)

Calamares fritti avec tartare frais (5 pcs.)

Garnalenbolletjes gefrituurd huisgemaakt (6 st.)

Croquettes de crevettes faits maison (6 pcs.)

Vissticks huisgemaakt met verse tartaar (5 st.)

Bâtonnets de poisson faites maison avec tartare frais (5 pcs.)

Artisanale loempia (6st.) met kip, groenten en chilisaus

Loempia artisanal avec poulet, légumes et sauce chili

Scampi fritti (5 st.) huisgemaakt met verse tartaar

Scampi fritti (5 pcs.), faits maison avec tartare frais


Tapasplank de Lindenhoeve (koud en warm) voor 2 personen

Planche à tapas Lindenhoeve (froid et chaud) pour 2 personnes

VOORGERECHTEN - ENTREES


Aspergesroomsoep met scampi en zeekraal

Soupe d'asperges avec scampi, salicorne et crème fraîche

 wijntip/conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthelie Bourgogne – Trait d'Union Chardonnay

Asperges op zijn Vlaams

Asperges Flamande


 wijntip/conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet - Sancerre

Asperges mousseline

 wijntip/conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet - Sancerre


Huisgemaakte kaaskroketten met salade 1 st. / 2 st. / 3 st.

Croquette artisanales de fromage avec salade et pain 1 pc. / 2 pcs. / 3 pcs.

 wijntip/conseil du vin: Glas Alvi's Drift – Viognier

Garnalenkroket huisgemaakt 1 st. / 2 st. / 3 st.

Croquette crevette faits maison 1 pc. / 2 pcs. / 3 pcs.

 wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine de Fussiacus - Saint Véran - Chardonnay

Scampi maison (5 st.) in licht pikant getomateerde saus

Scampi maison (5 pcs.) dans une sauce tomate légèrement épicée

 wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro - Pinot Grigio


Scampi fritti (8 st.) huisgemaakt met verse tartaar

Scampi fritti (8 pcs.) faits maison avec sauce tartare fraîche

 wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro - Pinot Grigio

Américain natuur met dragonmayonaise en structuur van bietjes

Américain nature avec mayonnaise à l'estragon et texture de betterave

 wijntip/ conseil du vin: Glas Château de Bouchet Rosé – Merlot – Cabernet Sauvignon


Asperges met gerookte zalm, grijze garnalen en mousselinesaus

Asperges au saumon fumé, crevettes grises et mousseline

 wijntip/ conseil du vin: Glas Esk Valley Estate – Sauvignon blanc


Oesters fine de claire (3 st.) en Zeeuwse oesters 000 (3 st.) met brood

Huîtres fines de claire (3 pcs.) et huîtres Zélandaise 000 (3 pcs.) avec du pain


 wijntip/ conseil du vin: Glas Château de Bouchet – Sauvignon blanc

HOOFDGERECHTEN - PLATS PRINCIPAUX

Asperges op zijn Vlaams
Asperges Flamande

 wijntip/conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet - Sancerre


Asperges mousseline

 wijntip/conseil du vin: Glas Château de Bouchet - Bordeaux - Sauvignon

Scampi maison (9st.) in licht pikant getomateerde saus met brood of frietjes
Scampi maison (9st.) dans une sauce tomate légèrement épicée avec salade ou frites

 wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro Pinot Grigio


Gebakken zalm met asperges, natuuraardappel en mousseline
Saumon cuit avec asperges, pommes de terre nature et mousseline

 wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine de Fussiacus – Saint-Véran – Chardonnay

Asperges met gerookte zalm, grijze garnalen en mousselinesaus
Asperges au saumon fumé, crevettes grises et mousseline

 wijntip/ conseil du vin: Glas Esk Valley Estate – Sauvignon blanc


Paling in het groen en frietjes
L'anguille en vert et des frites

 wijntip/ conseil du vin: Glas Pouilly Fuissé - Chardonnay - Les Vieux Murs


Gebakken zeetong "belle meunière" met verse tartaarsaus, salade en frietjes
Sole "belle meunière" avec sauce tartare fraîche, salade et frites

 wijntip/ conseil du vin: Domaine Dubuet – Monthelie Bourgogne – Trait d'Union Chardonnay

Babykreeft belle-vue (300-350 gr.)
Bébé homard belle-vue (300-350 gr.)

 wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro Pinot Grigio

Kreeft belle-vue (500 gr.)
Homard belle-vue (500 gr.)

 wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro Pinot Grigio

Kreeft met asperges, kruidencrème en aardappelen natuur (500 gr.)
Homard avec asperges, crème des herbes en pommes de terre nature (500 gr.)

 wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthelie Bourgogne – Trait d'Union Chardonnay

Huisgemaakte koninginnenhapje met salade en frietjes

Vol au vent fait maison avec salade et frites



wijntip/ conseil du vin: Glas Esk Valley Estate - Marlborough - Pinot Noir

Steak met peper- of champignon- of stroganoffsaus, salade en frieten

Verse béarnaisesaus + € 1,50

Steak avec sauce au poivre ou aux champignons ou stroganoff, salade et frites

Sauce de béarnaise frais + € 1,50



wijntip / conseil du vin : Glas Château de Bouchet – Bordeaux

Handgesneden américain natuur met zijn garnituur, salade en frietjes

Américain coupé à la main avec sa garniture, salade et frites



wijntip / Conseil du vin: Château de Bouchet rosé

Ossobucco met tagliatelle

Ossobucco et tagliatelle



wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine de la Mordorée – Côtes du Rhône

Huisgemaakt keizerinnenhapje (vol-au-vent met krokant gebakken kalfszwezerik en garnalen) met salade en frietjes

Vol au vent fait maison avec ris de veau cuit croquante,

des crevettes, salade et frites



wijntip / conseil du vin: Glas Esk Valley Estate - Marlborough - Pinot Noir

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

Huisgemaakt appelgebak met slagroom en/of ijs
Tarte aux pommes maison avec glace et/ou chantilly

Huisgemaakt aardbeiengebak
Tarte aux fraises maison

Chocolademousse van de chef
Mousse au chocolat du chef

Huisgemaakte ijskoffie
Café glacé maison

Huisgemaakte tiramisu met Amaretto
Tiramisu maison et Amaretto

Tarte tatin met Calvados en vanille-ijs
Tarte tatin au Calvados et glace à la vanille

Verse aardbeien met vanille -ijs
Fraises frais et glace à la vanille

Verwenkoffie
Café à déguster