



Restaurantkaart

MENU TANTE GERMAINE

Verse wijngaardslakken met venkel, anijs en dille
Escargots frais du vignoble au fenouil, à l'anis et à l'aneth

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

OF

Cappuccino van kreeft en kruidenolie
Cappuccino d'homard et l'huile des herbes

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

OF

Carpaccio van tonijn met wasabi en zoetzure groentjes
Carpaccio de thon au wasabi et légumes aigre-doux

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

Gegrilde zeebaars met wortelpuree, jonge wortel en kruidensaus
Bar grillé avec purée de carottes, jeunes carottes et sauce aux herbes

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

OF

Kalfshaas cross & blackwell, groene groenten en aardappelkroketten
Filet de veau cross & blackwell, légumes verts et croquettes de pommes de terre

wijntip/conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Côte d'or – Pinot noir

Ijskoffie
Café glacé

OF

Irish Coffee

OF

Braam – chocolade & vanille-ijs
Mûre - glace au chocolat et à la vanille

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

Artisanale loempia (6st.) met kip, groenten en chilisaus
Loempia artisanal avec poulet, légumes et sauce chili

Garnalenbolletjes gefrituurd huisgemaakt (6 st.)
Croquettes de crevettes faits maison (6 pcs.)

Scampi fritti (5 st.) huisgemaakt met verse tartaar
Scampi fritti (5 pcs.), faits maison avec tartare frais

Gefrituurde inktvisringen met verse tartaar (5 st.)
Calamares fritti avec tartare frais (5 pcs.)

Vissticks huisgemaakt met verse tartaar (5 st.)
Bâtonnets de poisson faites maison avec tartare frais (5 pcs.)

Tapasplank de Lindenhoeve (koud en warm) voor 2 personen
Planche à tapas Lindenhoeve (froid et chaud) pour 2 personnes

VOORGERECHTEN - ENTREES

Cappuccino van kreeft en kruidenolie

Cappuccino d'homard et l'huile des herbes



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

Verse wijngaardslakken met venkel, anijs en dille

Escargots frais du vignoble au fenouil, à l'anis et à l'aneth



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

Carpaccio van tonijn met wasabi en zoetzure groentjes

Carpaccio de thon au wasabi et légumes aigre-doux



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

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

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

Mosselen met frieten of brood

Moules avec frites ou pain

Natuur

Nature

Witte wijn met room

Vin blanc à la crème



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

Mosselen met pickles

Moules aux pickles



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

Scampi maison (9 st) in licht pikant getomateerde saus en rijst

Scampi maison (9 pcs) dans une sauce tomate légèrement épicée et du riz



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

Gegrilde zeebaars met wortelpuree, jonge wortel en kruidensaus

Bar grillé avec purée de carottes, jeunes carottes et sauce aux herbes

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

Paling in de room met frietjes en salade

Anguille à la crème avec frites et salade



wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthélie Bourgogne – Trait d'union – Chardonay

Paling op Provençaalse wijze met salade en frietjes

Anguille à la Provençale avec salade et frites



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

Tong Véronique met natuuraardappel

Sole Véronique avec pomme de terre naturelle



wijntip/ conseil du vin: Glas Alain Guyard – Bourgogne Aligoté

Kreeft Armoricaïne met rijst (500 gr.)

Homard Armoricaïne et du riz (500 gr.)

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

Huigemaakte 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

Kip op Thaise wijze, gebakken soja en rijst

Poulet à la thaïlandaise, soja frit et riz



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

Wilde eend met sinaasappelsaus, gecarameliseerde groentjes en aardappelnootjes

Magret de Canard avec sauce à l'orange, légumes verts caramélisés et pomme noisettes



wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthélie Bourgogne – Côte d'or – Pinot noir

Kalfshaas cross & blackwell, groene groenten en aardappelkroketten

Filet de veau cross & blackwell, légumes verts et croquettes de pommes de terre



wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthélie Bourgogne – Côte d'or – Pinot noir

Huigemaakt 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

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.

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.

NAGERECHTEN - DESSERTS

Misérable

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

Chocolademousse van de chef
Mousse au chocolat du chef

Huisgemaakte ijskoffie
Café glacé maison

Huisgemaakte tiramisu met Amaretto
Tiramisu maison et Amaretto

Braam – chocolade & vanille-ijs
Mûre - glace au chocolat et à la vanille

Sabayon met speculoos en Licor 43
Sabayon aux spéculoos et Licor 43

Verwenkoffie
Café à déguster