



TEAROOMKAART



SNELLER BESTELLEN ? / QUICK ORDER ?

Deze service is enkel beschikbaar voor onze brasserie en tearoom.

BESTELLEN VIA KIOSK : bestellen bij de terminal, tafel- en telefoonnummer (incl internationaal nr.) ingeven, ontvang een sms als bestelling klaarstaat.
Drank ophalen bij de bar, gerechten worden gebracht.

BESTELLEN VIA SMARTPHONE : scan de QR-code, tafel- en telefoonnummer ingeven, ontvang een sms wanneer bestelling klaarstaat. Drank ophalen bij de bar, gerechten worden gebracht.



Welkom bij de Lindenhoeve Sluis



Van oudsher een tearoom met ambachtelijke, verse gerechten. Vandaag de dag, nog steeds een familiebedrijf waar de tearoom met zelf bereide gerechten, naar oud recept, een grote rol speelt. Maar nu meer dan dat, met een uitgebreide restaurantkaart met seizoensgebonden gerechten, een grote speeltuin met aangrenzend een zonnig terras én ons nieuw Lindenhoeve Boutique Hotel.

We heten u graag welkom in ons nieuw Lindenhoeve Boutique Hotel. Wij bieden 8 unieke kamers met elk een eigen thema en één lodge beschikbaar voor gasten die op zoek zijn naar een exclusieve ervaring.

In Sluis en omgeving voelt u zich waarschijnlijk snel thuis. Dit bourgondische stadje biedt u vele winkels, terrasjes, maar ook een mooie natuur waar u kunt wandelen en fietsen. Plan eens een wandeling over de stadswallen of een fietstocht langs de vaart richting Damme en sluit uw dag af met het bekende streekbiertje “Jantje van Sluis”.

We wensen u een fijne beleving in De Lindenhoeve.



Medewerkers De Lindenhoeve
Heidi & Sven Langenberg



Historiek van De Lindenhoeve ...

De geschiedenis van de Lindenhoeve is verbonden aan deze van de familie Wemaer. Een familie die volgens oude geschriften sinds de jaren 1400 deel uit maakt van de Sluisse Gemeenschap. Het familiewapen geeft aan dat deze familie in de handel moet actief zijn geweest en geweten is dat de familie Wemaer sinds halfweg de jaren 1800 het huis bewoont aan de Beestenmarkt (naast de huidige Lindenhoeve en in 2003 gerenoveerd.)



De geschiedenis van De Lindenhoeve is verbonden aan deze van de familie Wemaer. Een familie die volgens oude geschriften sinds de jaren 1400 deel uitmaakt van de Sluisse Gemeenschap. Het familiewapen geeft aan dat deze familie destijds in de handel actief is geweest. Geweten is ook dat de familie Wemaer sinds half de jaren 1800 het huis bewoont aan de Beestenmarkt (naast de huidige Lindenhoeve, die in 2003 werd gerenoveerd.) Naast het huis aan de Beestenmarkt is dan een schuur gebouwd met stallen voor het vee. Bij de boerderij horen weiden op- en bij de wallen, maar de meeste landbouwgrond ligt buiten de bebouwde kom van Sluis. Vooral in de Waterhoek en een deel van de Bewestereedepolder benoorden Sint-Pietersdijk.

Rond 1900 neemt een zoon de hoeve over: Alphons Ursula Marie Wemaer, geboren in 1873. Hij huwde rond 1900 met Louise Caroline Marie Berckmoes, geboren in 1874 te Watervliet. Zij bestuurden de boerderij tot 1929 toen de zoon André Wemaer - geboren in 1903 en gehuwd met Germaine Marie Godelieve Blondeel - de hoeve overnam. De vrouw werd geboren te Aardenburg in 1902 en overleed in 1941 in Sluis aan de gevolgen van een hersenbloeding. De weduwnaar bleef achter met drie kinderen en hertrouwde in 1942 met Germaine Maria Herrebout, geboren

in 1904 in Evergem. Hier begint het verhaal van “Tante Germaine”. Zij was de oudste dochter van 8 kinderen en trouwde als laatste. Germaine gaf het gezin, met haar optimistische kijk op het leven, terug een toekomst. Echter in het laatste jaar van de oorlog sloeg het noodlot weer toe. Tijdens het laatste bombardement door de Canadezen in november 1944, werd het huis en de boerderij, zoals het grootste deel van Sluis, in de as gelegd door een allesvernietigend bombardement. Germaine en de drie kinderen zaten tijdens het bombardement in de kelder van de woning. De drie kinderen overleefden het niet, maar Germaine werd 24 uur later van onder het puin gehaald, gered door een balk in haar omgeving die zorgde voor enige bewegingsruimte en daarmee de nodige zuurstof.

Na een half jaar in het hospitaal te Brugge, kwam ze terug thuis. De boerderij lag in puin en er was geen toekomst. Haar devies was echter altijd: “Moed verloren is al verloren” en door haar optimisme, werkzaamheid en openhartigheid slaagde ze er samen met haar man in de boerderij terug op te bouwen. Het huwelijk werd bekroond met twee kinderen. Germaine was toen al tweeënveertig. Ze werkte 6 op 7 en van 's morgens 5.00u tot 's avonds laat. Ze was familiaal bekend voor haar bijzondere culinaire gaven. Ze kookte graag en was een

constante inspiratie voor haar kinderen. Wellicht ligt dit aan de basis van het ontstaan van De Lindenhoeve. 's Zondags was haarrustdagen zondagmiddag werd de familie uitgenodigd voor koffie en gebak. Deze gezellige middagen gaven haar de roepnaam “Tante Germaine”.

In de jaren zestig werd een deel van de boerderij omgebouwd tot restaurant, door de kinderen Ilva en Theo Wemaer. Het restaurant kreeg de naam “Lindenhoeve” omwille van de ligging aan de Beestenmarkt, waar typerende oude lindebomen van enkele decennia oud, het romantische kader vormden. Germaine gaf gestalte aan de keuken door haar recepturen. De ziel van “Tante Germaine” en het respect voor verse kwaliteitsingrediënten vindt u daarom tot op de dag van vandaag nog altijd terug in de diverse gerechten die De Lindenhoeve u aanbiedt. Zoals pannenkoeken, wafels en appelbeignets en vele andere gerechten, die naar haar smaak en voorbeeld worden doorgegeven.

De nieuwe generatie heeft in 2001 de fakkel overgenomen en de derde generatie, Célestine en Florence, werken reeds in hun vakanties mee in dit mooie familiebedrijf.

Wist u dat wij u volgende faciliteiten bieden tijdens uw verblijf:

- ✓ Public Wifi (gastennetwerk Lindenhoeve)
- ✓ Zelfstandige baby verschoningsruimte
- ✓ Drempeloos gebied voor mindervaliden met personenlift



Dameskleding • Accessoires • Juwelen • Handtassen

Peserico • Hemisphere • Kash Cashmere • 19 Andreas 47
Panicale cashmere • Bruno Manetti • Charlotte Sparre • Abro
Spoon • Laurence Delvallez • Rosso 35 • Aurelie Bidermann

Nieuwstraat 26 - 4524 EE Sluis | +31 117 461 250
Gelegen in de binnentuin van de Molen van Sluis



Aperitief – Apéritifs

Kir
Kir Royal met Champagne *Kir Royal au Champagne*
Martini rood / wit *Martini rouge / blanc*
Porto rood / wit *Porto rouge / blanc*
Sherry dry *Xérès sec*
Pineau des Charentes
Campari orange / soda
Ricard
Picon met witte wijn of bier *Picon au vin blanc ou à la bière*
Pisang Ambon
Pisang orange
Bacardi rum
Pisang alcoholvrij / Ricard alcoholvrij
Pisang sans alcool / Ricard sans alcool
Gordon's Gin
Vodka
Hugo on the rocks

Kinderaperitief – Apéritifs enfant

“Lindeland” kinderchampagne
Cocktail van appelsap, spuitwater en grenadine
Champagne « Lindeland » pour enfants - Cocktail à base de jus de pomme, eau pétillante et grenadine
“Gnork bad temper” cocktail
Cocktail van alcoholvrije pisang en sinaasappelsap
Cocktail « Mauvaise humeur de Gnork » - Cocktail à base de pisang sans alcool et jus d'orange

Champagne / Bubbels

Glas Champagne L. Bénard-Pitois met limonchello
Verre de Champagne L. Bénard-Pitois au limonchello
Glas Champagne L. Bénard-Pitois brut
Verre de Champagne L. Bénard-Pitois brut
Glas Cava
Verre de Cava
Fles Champagne L. Bénard-Pitois
Bouteille de champagne L. Bénard-Pitois
Fles Champagne Pommery
Bouteille de Champagne Pommery
Fles Champagne Veuve Cliquot
Bouteille de Champagne Veuve Cliquot
Fles Champagne Bollinger
Bouteille de Champagne Bollinger
Fles Cava Elocuente Brut
Bouteille de Cava Roger d'Anoia

Gin Tonic's

Gin Mare - Fever-tree Mediterranean Tonic
Copperhead - Fever-tree Mediterranean Tonic
Monkey 47 - Fever-tree Indian Tonic
Bulldog - Fever-tree Indian Tonic
Hendricks Gin - Fever-tree Indian Tonic
V2C Orange Gin - Fever-tree Mediterranean Tonic
Gordon's Gin - Finley Tonic

Heeft u een allergie? Meld het ons.
Avez-vous des allergies? Signalez-le nous.

Wijn – Vin

Wit – Blanc:
Château de Bouchet
(Bordeaux - Sauvignon blanc)
Cépage Chardonnay Bernard Magrez
(Pays d'Oc - Chardonnay)
Rosé
Château de Bouchet
(Bordeaux – Merlot – Cabernet Sauvignon)
Rood – Rouge
Château de Bouchet
(Bordeaux - Merlot - Cabernet Sauvignon)
Domaine de la Mordorée
(Côtes du Rhône - Grenache - Syrah - Carignan)

Cocktails

Negroni
Gin, rode Vermout & Campari
Bloody Mary
Vodka, Tomatensap & Specerijen
Aperol Spritz
Campari Spritz
Limoncello Spritz
Limoncello Tonic
Witte Porto Tonic

Mocktails

Grapefruit Cooler
Pompelmoessap met kaneel siroop / Jus de pamplemousse frais et sirope de cannelle
Virgin Mary
Tomatensap & Specerijen / Jus de tomate et des épices
Zingy Cooler powerdrink
100% natuurlijk! Gember, kurkuma, limoen en honingsiroop - gingembre, curcuma, citron vert et sirop de miel)
Pomton
Pompelmoessap & Finley Tonic



Frisdrank – Boisson frais

Coca Cola / Sprite / Fanta / Coca Cola Zero
Coca Cola / Sprite / Fanta / Coca Cola Zero king size
Fuze Tea / Fuze Tea green
Bitter Lemon / Cassis
Tönisteiner vruchtenkorf / citroen
Zingy limonade bruisend 0% suiker *Gember, limoen en kurkuma*
Gingembre, curcuma, citron vert - pétillante - 0% sucre
Zingy fresh niet bruisend 0% suiker *Gember, limoen en kurkuma*
Gingembre, curcuma, citron vert - non pétillante - 0% sucre
“Big Tom Spicy” tomatensap *Jus de tomate “Big Tom Spicy”*
Sinaasappelsap *Jus d'orange*
Appelsap uit eigen streek *Jus de pommes du région*
Appelgrollder (mix van appelsap & bruisend water)
Mix de jus de pommes & spa pétillant
Vers sinaasappelsap / Vers citroensap
Jus d'orange frais / Jus de citron frais
Pomton (Ultieme dorstlesser op basis van tonic, pompelmoessap en veel ijs)
Tom Pom (boisson très fraîche à base de tonic, jus de pamplemousse et glaçons)

Spa rood / Spa blauw
Spa pétillant / Spa minérale
Bru 50cl bruisend / niet bruisend *pétillant / non-pétillant*
Bru 75cl bruisend / niet bruisend *pétillant / non-pétillant*
San Pellegrino 75cl bruisend *pétillant*
Arizona Iced Tea
niet bruisend / non-pétillant
↳ “Pomme Granate” (granaatappel), “Green Tea” (groene thee met honing)
“Blueberry white” (bosbes),

Finley tonic
Fever-Tree tonic
↳ Indian Tonic / Mediterranean tonic / Ginger beer

Bier – Bière

Van ‘t vat – Au fût
Maes pils
Maes pils king size
Jantje van Sluis blond

Op fles – En bouteille
Hoegaarden
Liefmans Fruitesse on the rocks
Kriek St.-Louis (Klassieke kriek) *Kriek St.-Louis (Kriek classique)*
Gueuze St.-Louis
Palm
Heineken blond / *Heineken blonde*
Brand bruin *Brand brune*
Filou
Brugse Zot bruin
Tripel Trappist Westmalle
Dubbel Trappist Westmalle
Duvell
Vedett Luxe Pilsner extra blond *Vedett Luxe Pilsner extra blond*
Omer Traditional Blond
Amstel Malt (Alcoholvrij) *Amstel Malt (sans alcool)*
Brugse Sport Zot (0,4% alcohol) (0,4% alcool)
Amstel Radler (0%)



Ontbijt – petit déjeuner

Pistolet, croissant, boterham, ham, kaas en confituur, vers sinaasappelsap, kannetje koffie of kannetje thee

Pistolet, croissant, tartine avec jambon, fromage et confiture, jus d'orange frais, cafetière de café ou théière de thé

Ei bij ontbijt

Hard/zacht gekookt, Omelet, Spiegelei
Oeuf avec petit déjeuner
Dur/moelleux cuit à l'eau, Omelette, Oeufs frits

Croissant en confituur
met een kop koffie of thee

Croissant et confiture et une tasse de café ou thé

Pistolet met ham of kaas
met een kop koffie of thee

Pistolet avec jambon ou fromage et une tasse de café ou thé

Kies ook eens voor een luxe ontbijt met een glas cava of een glas champagne (indien gereserveerd)



Koffie – Café

Verwenkoffie *Café à déguster*

Kan koffie per persoon (2 koppen p.p.)

Cafetière de café par personne (2 tasses p.p.) (par personne)

Koffie / espresso *Expresso / Café*

Mokka / Ristretto *Moka / Ristretto*

Koffie espresso cafeïnevrij *Expresso décaféiné*

Kan cafeïnevrije koffie per persoon (2 koppen p.p.)

Cafetière de décaféiné par personne (2 tasses p.p.) (par personne)

Koffie verkeerd *Café au lait*

Cappuccino met slagroom

Cappuccino à la chantilly

Cappuccino met melkschuim

Cappucino à la mousse de lait

Latte Macchiato

Latte Macchiato met siroop (kaneel, amandel of hazelnoot)

Latte Macchiato avec sirop (cannelle, amande ou noisette)

Koffie Lindenhoeve (Crème de cacao) *Café Lindenhoeve (Crème de cacao)*

Café d'Anvers (Elixir d'Anvers)

Café d'Amour (Cointreau) / Baileys Coffee (Baileys)

Café Gordon Rouge (Grand-Marnier)

Irish Coffee (Irish whiskey) / French Coffee (Cognac)

Italian Coffee (Amaretto) Spanish Coffee (Likeur 43)

Choco 43 (Warme chocolademelk, likeur 43, slagroom)

Choco 43 (Chocolat chaud, liqueur 43 & chantilly)

Jamaican choco (Warme chocolademelk, rum, slagroom)

Jamaican choco (Chocolat chaud, rum & chantilly)

Extra bij de koffie: Portie slagroom of ijs

En supplément avec le café : portion de chantilly ou de glace

Winter specials – Spécialités l'hiver

Glühwein

Vin chaud

Warme appelsap uit eigen streek met kaneel & steranijs

Jus de pomme chaud de notre région avec canelle et anis étoilé

Melkdrank – Boissons au lait

Fristi yoghurtdrink *Yaourt à boire Fristi*

Koude melk *Lait froid*

Warme melk *Lait chaud*

Koude chocolademelk *Cécémel froid*

Warme chocolademelk *Chocolat chaud*

Warme chocolademelk met slagroom *Chocolat chaud à la chantilly*

Bondi Chai latte met kaneel *Chai latte avec de la cannelle*

Bondi Chai latte met vanille & honing *Chai latte avec vanille & miel*

Milkshake

Wordt standaard geserveerd met slagroom - Servez avec de la chantilly

Milkshake vanille

Milkshake chocolade *Milkshake au chocolat*

Milkshake aardbeien *Milkshake à la fraise*

Milkshake banaan *Milkshake à la banane*

Vitamine shake – Shake aux vitamines

Sinaasappel-shake met frambozen en banaan

Shake à l'orange, aux framboises et à la banane

Sinaasappel-shake met kiwi en banaan

Shake à l'orange, au kiwi et à la banane

Heeft u een allergie? Meld het ons.
Avez-vous des allergies? Signalez-le nous.

Thee – thé

Glas thee (ceylon) natuur, citroen of met melk

Tasse de thé (Ceylan) nature, citron ou lait

Kan thee (vruchtenthee, groene of zwarte thee) (per persoon)

Théière de thé (aux fruits, vert ou noir) (par personne)

Glas Zingy Power thee met honing (gember, kurkuma, limoen)

Tasse de thé Zingy power avec du miel (gingembre, curcuma et citron vert)

BESCHIKBARE INFUSIES THEEKAN•INFUSIONS DISPONIBLES

THÉIÈRE

Senchä OP

Ceylon OP

Earl Grey Supérieur

Rozenbottel - hibiscus

Marokkaanse munt

Green Chai

Sterrenmix

Verse Gember

Rooibos Zoete Zonde

Zwarte thee bosvruchten

Rooibos Naturel

Kamille (per kan + €0,50)

Lindebloesem (per kan + €0,50)

Zorgeloos

Verse munt (per kan + € 0,50)

Honingstaafje *Bâtonnets de miel*

Jenever en likeur – Genièvres et liqueurs

Jonge jenever *Genièvre jeune*

Oude jenever *Genièvre vieux*

Corenwijn *Vin de blé artisanal*

Bessenjenever *Genièvre de cassis*

Elixir d'Anvers

Kaneellikeur *Crème de cannelle*

Citroenjenever “Wortegemse” *Genièvre de citron « Wortegemse »*

Jägermeister

Volmaakt geluk *Parfait d'amour*

Randerine *Monastique*

“Hansje in de kelder”

“Pruimpje prik in”

“Bruidstranen”

“Hoe langer hoe liever”

“Hempje licht op”

“Hemel op aarde”

“Eau de ma tante”

Sterke drank – Alcools

Vieux

Advocaat *Liqueur aux œufs*

Amaretto

Baileys

Cointreau

Grand Marnier

Busnel Calvados Trois Lys

Whisky Johnnie Walker Red Label

Whisky Glenfiddich Pure Malt

Whisky Dalwhinnie Single Malt

Whisky bourbon Jack Daniels

Cognac Hine

Cognac Martell

Cognac Remy Martin VSOP

Limoncello

Likeur 43

Bestel uw drank via uw smartphone of de kiosk. Eventueel kan het ook bij de ober. Gelieve af te rekenen bij bestelling. De bar laat weten wanneer uw drank klaar staat om zelf af te halen.

Commandez vos boissons via votre smartphone ou le kiosque. Sinon, vous pouvez demander au serveur. Veuillez payer lors de la commande. Le bar vous informera lorsque votre boisson sera prête et que vous pourrez la chercher.

Mondvullers – Amuse-bouches

Chips paprika of zout

Chips paprika ou sel

Portie tortillachips met dipsaus

Gemarineerde olijven

Olives marinées

Patatas bravas met dip van curry en look

Patatas bravas avec dip au curry et à l'ail

Plankje jong belegen kaas gerijpt uit “Bresjes” met mosterd

Planche de fromage jeune affiné à la moutarde

Plankje oude Hollandse kaas

Planche de fromage vieux hollandais

Gefrituurde huisgemaakte kaasballetjes (8 st)

Des petites croquettes frit de fromage maison (8 pcs)

Portie ambachtelijke bitterballen(8 st)

Portion de boulettes artisanales apéritif (8 pcs)

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

Rouleau de printemps artisanal (6 pcs) avec poulet, légumes et sauce chili

Huisgemaakte garnalenballetjes (6 st)

Boulettes de crevettes maison (6 pcs)

Huisgemaakte scampi fritti (5 st) met verse tartaar

Scampi fritti maison (5 pcs) avec tartare frais

Gefrituurde inktvisringen met verse tartaar (10st)/(5st)

Calmares frits, sauce tartare frais (10 pcs) / (5 pcs)

Huisgemaakte vissticks (5 st) met verse tartaar

Lingettes maison (5 pcs) avec tartare frais

Tapasplank Lindenhoeve (koud en warm) 2 pers

Planche à tapas Lindenhoeve (froide et chaude) 2 pers

Mondvuller Mix

Tortillachips, bitterballen, gefrituurde kaaskroketjes, gefrituurde inktvis, Scampi fritti, vissticks I Chips tortillas, boulettes artisanales apéritif, croquettes de fromage, calamares Scampi fritti, bâtonnets de poisson





Hartige pannenkoeken – Crêpes salées

Kaaspannenkoek met ananas (Veggie)

Crêpe au fromage et à l'ananas

Spekpannenkoek met stroop

Crêpe au lard et au sirop

Kaaspannenkoek met ui, tomaat en oregano (veggie)

Crêpe au fromage avec oignon, tomate et origan

Pannenkoek met Serrano ham, kaas en tomaat

Crêpe au jambon serrano, au fromage et à la tomate

Mexicaanse pannenkoek met gehakt, paprika, kidneybonen, ui en tomaat

Crêpe Mexicaine avec viande hachée, poivrons, haricots rouges, oignon et tomate

Pannenkoek met ham, brie, appel & honing

Crêpe avec jambon, brie, pomme et miel

Pannenkoek met ratatouille van groenten

Crêpe à la ratatouille de légumes

Gebak – Pâtisserie

Huisgemaakt appelgebak

Tarte aux pommes maison

Huisgemaakt warm appelgebak met ijs of slagroom

Tarte aux pommes chaudes maison et glace ou chantilly

Huisgemaakt warm appelgebak met ijs en slagroom

Tarte aux pommes chaudes maison, glace et chantilly

Huisgemaakte tarte tatin met calvados en/of vanille-ijs

Tarte aux pommes chaudes maison, glace et/ou chantilly

Huisgemaakte chocolademousse

Mousse au chocolat fait maison

Rijsttaart

Tarte au riz

Misérable

Misérable

Huisgemaakte Tiramisu

Tiramisu maison

Pastel de Nata

Het zonnigste gebakje uit Portugal: ook wel Pastels de Belem genoemd, is nu hier verkrijgbaar! Het gebakje werd in 1837 al verkocht in Belém, wat in die tijd nog ver vuiten de stag lag. Het is één van de populairste lekkernijen van Portugal. De belangrijkste ingrediënten zijn bladerdeeg, vanille-room, kaneel en ge ambeerde suiker.

EXTRA Portie slagroom of ijs

Portion de chantilly ou de glace

Uitstapje met uw familie of vrienden?

Wist u dat u uw communiefeest bij ons kunt organiseren? Of met een grote groep kunt komen? Wist u dat u bij ons kunt logeren ?

Wenst u een diner op maat? Informeer naar de mogelijkheden en beleef onvergetelijke momenten in ons sfeervol restaurant & Boutique Hotel

www.delindhoeve.nl

Zoete pannenkoeken – Crêpes sucrées

Jacobs kabouterpannenkoek met suiker

Crêpe du nain Jacob au sucre

Boerenpannenkoek met boter en suiker

Crêpe paysanne au beurre et au sucre

Boerenpannekoek met poedersuiker

Crêpe paysanne au sucre en poudre

Boerenpannenkoek met stroop

Crêpe paysanne au sirop

Engelse pannenkoek met poedersuiker en citroen

Crêpe anglaise au sucre en poudre et au citron

Boerenpannenkoek met jam

Crêpe paysanne à la confiture

Appelpannenkoek met kaneel en boter

Crêpe aux pommes, à la cannelle et au beurre

Pannenkoek met ijs en/of slagroom

Crêpe avec glace et/ou chantilly

Pannenkoek Riz Condé op grootmoeders wijze met rijstpap en bruine suiker

Crêpe Riz Condé façon grand-mère avec riz au lait et cassonade

Chiquitapannenkoek met banaan, bananenlikeur, ijs en/of slagroom

Crêpe Chiquita à la banane, liqueur de banane, glace et/ou chantilly

Rumroziijnenpannenkoek met slagroom en/of ijs

Crêpe aux raisins secs et au rhum, chantilly et/ou glace

Pannenkoek met advocaat, slagroom en/of ijs

Crêpe à la liqueur aux œufs, chantilly et/ou glace

Pannenkoek Frangipane met amandelspijs en warme abrikozen

Crêpe Frangipane à la pâte d'amandes et abricots tièdes

Mikadopannenkoek met chocoladesaus, ijs en slagroom

Crêpe Mikado avec sauce chocolat, glace et chantilly

Normandische pannenkoek met appel, calvados, slagroom en/of ijs

Crêpe normande avec pommes, Calvados, chantilly et/ou glace

Pannenkoek met warme kersen, slagroom en/of ijs

Crêpe aux cerises chaudes, chantilly et/ou glace

Wafels – Gaufres

Wafel met suiker

Gaufre au sucre

Wafel met boter en suiker

Gaufre au beurre et au sucre

Wafel met ijs en/of slagroom

Gaufre, glace et chantilly

Mikadowafel met chocoladesaus, ijs en slagroom

Gaufre Mikado, sauce chocolat, glace et chantill

Wafel met advocaat, slagroom en/of ijs

Gaufre à la liqueur aux œufs, chantilly et/ou glace

Wafel met warme kersen, slagroom en/of ijs

Gaufre aux cerises chaudes, chantilly et/ou glace

Appelbeignets – Beignets aux Pommes

Huisgemaakte appelbeignets met appels uit eigen streek

Beignets de pommes maison aus pommes de notre région

Appelbeignets met ijs en/of slagroom

Beignets aux pommes avec glace et/ou chantilly

De pannenkoeken en de wafels in De Lindenhoeve zijn gemaakt met een suikervrij deeg! Heeft u allergiën? Meld het ons!

Roomijs – Glaces

Alle ijsjes worden geserveerd met slagroom

Toutes les glaces sont servies avec chantilly

Lindeland kabouterijsje (vanille-ijs, hoorntje, smarties & surprise)

Glace enfant Lindeland (glace vanille, cornet, Smarties & surprise)

Softijs natuur

Huisgemaakte ijskoffie

Café glacé

Coupe Vanille

Coupe Panache (3 verschillende ijsmaken)

Coupe Panache (3 parfums de glace)

Dame Blanche (vanille-ijs, warme chocoladesaus)

Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat chaude)

Moorkopje (mokka-ijs, warme chocoladesaus)

Tête de nègre (glace moka, sauce chocolat chaude)

Coupe Brésilienne (vanille-ijs, mokka-ijs, nootjes en mokkasaus)

Coupe Brésilienne (glace vanille et moka, noisettes et sauce moka)

Coupe Caramel Noisette (vanille-ijs, nootjes en caramelsaus)

Coupe Caramel Noisette (glace vanille, noisettes et sauce caramel)

Coupe Amarena (vanille-ijs en amarenakersen)

Coupe Amarena (glace vanille et cerises Amarena)

Coupe Amaretto (vanille-ijs, amaretto likeur, amaretti koekjes)

Coupe Amaretto (glace vanille, liqueur Amaretto, biscuits 'amaretti')

Coupe Advocaat (vanille-ijs, chocolade-ijs en advocaat)

Coupe liqueur aux œufs (glace vanille et chocolat, liqueur aux œufs)

Coupe banana royale (vanille- en, chocolade-ijs, banaan, advocaat, warme chocoladesaus)

glace vanille et chocolat, banane, liqueur aux œufs et sauce chocolat chaude

Coupe Warme Kersen (vanilleijs, méringue, warme kersen)

Coupe cerise chaude (glace vanille, méringue, cerises chaudes)



Ontdek de speeltuin van Gnork.
Wist u dat er een Gnork stripverhaal te verkrijgen is met dezelfde figuren?



Classic corner

- Dagsoep *Potage du jour*
- Erwtensoepp met rookworst en toast
Soupe aux pois avec saucisse fumée et toast
- Uitsnijter met ham en kaas
Videur avec jambon et fromage
- 2 Ambachtelijke vleeskroketten met salade en brood
2 Croquettes de viande artisanales, salade et pain
- 2 Ambachtelijke kaaskroketjes met salade en brood
2 croquettes artisanales de fromage avec salade et pain
- 2 Huisgemaakte garnalenkroketten met salade en brood
2 Croquettes aux crevettes, salade et pain
- Mix 1 huisgemaakte garnaalkrokot en 1 kaaskrokot met salade en brood
Mélange de 1 croquette aux crevettes et 1 croquette au fromage avec salade et pain
- Risotto met boschampignons (veggie)*
Risotto aux champignons des forêts

- Huisgemaakte vissticks (6st) met verse tartaar, salade en frieten*
Bâtonnets de poisson maison (6 mcx) avec tartare frais, frites et salade
- Scampi fritti* (8st) huisgemaakt met verse tartaar
Scampis fritti (8piece) maison avec tartare frais

- Scampi “Maison” * (9st) in licht pikant getomateerde saus met brood of frieten
Scampis « Maison » (9piece) (sauce tomate piquante) avec baguette ou frites

- Huisgemaakt koninginnenhapje met salade en frietjes*
Vol-au-vent avec frites et salade

- Steak met peper-, champignon- of Stroganoffsaus salade en frieten*

- Met béarnaisesaus (+ € 1,50).
Steak sauce au poivre, champignons ou sauce stroganoff
Avec béarnaise (+ € 1,50), salade et frites

- * Verkrijgbaar van 11u30 tot 14u30 en vanaf 17u
* Disponibles de 11h30 à 14h30 et à partir de 17h

Oesters – huîtres

Deze gerechten zijn verkrijgbaar van 11u30 tot 14u30 en vanaf 17u
Ces plats sont disponibles de 11h30 à 14h30 et à partir de 17h

- 9 Zeeuwse holle oesters natuur n° 3
9 Huîtres creuses nature n° 3

- 6 Zeeuwse holle oesters natuur n°3
6 Huîtres creuses de Zélande nature n°3

Salades

Salades zijn verkrijgbaar van 11u30 tot 14u30
Salades sont disponibles de 11h30 à 14h30 et à partir de 17h

- Caesar salade met kip, ansjovis, parmezaan, croûtons
Salade Caesar avec poulet, anchois, parmesan, croûtons

- Salade met gebakken kip, scampi en ananas
Salade de poulet, scampis et ananas

- Kreeftensalade Belle Vue (500gr)
Salade homarde “Belle-Vue” (500gr)

Bij gezelschappen van meer dan 6 personen vragen wij uw keuze in aantal gerechten te beperken tot maximaal 4 omdat wij met dagverse producten werken en om de wachttijden te beperken.

1 tafel = 1 rekening.

Croque & toast

- Croque monsieur met ham en kaas
Croque monsieur au jambon et au fromage
- Croque Hawaï met kaas en ananas
Croque Hawaï au fromage et à l’ananas
- Croque madame met ham, kaas en spiegelei
Croque madame au jambon, fromage et œuf au plat
- Croque Lindenhoeve met ham, kaas, bolognaisesaus, spiegelei
Croque Lindenhoeve avec jambon, fromage, suace bolognaise et œuf au plat
- Croque mozzarella met Serranoham en rucola*
Croque mozzarella au Jambon Serrano et roquette
- Toast champignons en rucola*
Toast au champignons et roquette

Pasta – Pâtes

- Spaghetti bolognaise met parmezaanse kaas *(avec parmesan)*
- Penne met geitenkaas, spek, zongedroogde tomaat en rucola*
- Penne avec fromage de chèvre, bacon, tomates séchées et salade de roquette*
- Spaghetti scampi maison (5 st) met licht pikant getomateerde saus*
Spaghetti maison avec scampis et sauce tomate piquante

- * Verkrijgbaar van 11u30 tot 14u30 en vanaf 17u
* Disponibles de 11h30 à 14h30 et à partir de 17h

Pizza

Deze gerechten zijn verkrijgbaar van 11u30 tot 14u30 en vanaf 17u
Ces plats sont disponibles de 11h30 à 14h30 et à partir de 17h

- Margherita Mozzarella, tomaat, oregano.
Mozzarella, tomate, origan

- Salami Mozzarella, tomaat, salami, ui
Mozzarella, tomate, salami, oignon
- Hawaï Delight Mozzarella, tomaat, ham, ananas
Mozzarella, tomate, jambon, ananas
- Meat lover
Mozzarella, tomaat, chorizo, ham, spekreepjes, serrano, rode ui, groene paprika
Mozzarella, tomate, chorizo, jambon, lardons, serrano, oignon rouge, poivron vert
- Spicy Meat lover
Mozzarella, tomaat, chorizo, ham, spekreepjes, serrano, rode ui, groene paprika, pili pili / *Mozzarella, tomate, chorizo, jambon, lardons, serrano, oignon rouge, poivron vert, pili pili*
- Van de chef / du chef
Ingrediënten volgens vrije keuze van de chef
Ingédients selon le libre choix du chef



Welkom in De Lindenhoeve Boutique Hotel

Wij bieden 8 unieke kamers met elk hun eigen thema en één lodge voor gasten die op zoek zijn naar een exclusieve ervaring.

De kamers zijn volledig nieuw ingericht om te overnachten in alle luxe en comfort. Van zachte bedden tot gezellige loungehoekjes en moderne badkamers. Op de kamers zelf bieden we kwalitatief linnen zoals badjassen, handdoeken, pantoffels en nog veel meer. Alles wat je nodig hebt om je op en top te ontspannen tijdens je verblijf in het fijnste hotel van Sluis!

Een romantisch weekendje weg, een gezellige familievakantie of een rustig toevluchtsoord? Lindenhoeve Boutique Hotel in Sluis biedt alles wat je nodig hebt voor een onvergetelijk verblijf. Boek nu je overnachting en laat je betoveren door de charme van Sluis en onze gastvrijheid!



Kinderschotels – Plats enfants

- Tomatensoep
Potage au tomate
- Lila’s croque uit het vuistje
Croque de l’elfe Lila
- Pizza Margherita (mozzarella, tomaat, oregano)
Pizza Margherita (mozzarella, tomate, origan)
- Pizza Hawaï Delight (mozzarella, ham, ananas)
Pizza Margherita (mozzarella, jambon, ananas)
- Slim’s kinderspaghetti bolognese met geraspte kaas
Spaghetti enfant bolognese du vermisseau Slim avec fromage râpé
- Huisgemaakte garnalenkrokot met brood
Croquette aux crevettes avec du pain
- Huisgemaakte kaaskrokot met brood
Croquette au fromage avec du pain
- Gehaktballetjes met tomatensaus en frietjes
Boulettes de viande, sauce tomate et frites
- Huisgemaakte vissticks met wortelpuree of frietjes
Bâtonnet de poisson et purée de carottes ou frites
- Chicken nuggets met appelmoes en frietjes
Pilon de poulet, compote de pommes et frites
- Kipfilets in huis gemarineerd en gegrild met appelmoes en frietjes
Poitrines de poulet marinées et grillées maison, compote de pommes et frites

Volg ons op Facebook - Suivez-nous sur Facebook
<https://www.facebook.com/delindenhoeve>





Geniet van een heerlijke overnachting in ons nieuw Boutique Hotel



Reserveer jouw overnachting
in ons Boutique Hotel via
www.delindhoeve.nl



Lindenhoeve Boutique Hotel • Lindenhoeve Boutique Hotel • Lindenhoeve Boutique Hotel • Lindenhoeve Boutique Hotel • Lindenhoeve Boutique Hotel

Lindenhoeve

Beestenmarkt 4, Sluis | +31 (0)117 46 18 10
www.delindhoeve.nl

TEAROOM | RESTAURANT | SPEELTUIN | BOUTIQUE HOTEL