



Restaurantkaart

MENU TANTE GERMAINE

Pâté van fazant met vijgenconfituur en geroosterd notenbrood

Pâté de faisan avec confiture de figues et pain aux noix grillé

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

OF

Soepje van Kreeft

Soupe de homard

wijntip/conseil du vin: Glas Domaine Dubuet - Monthélie Bourgogne - Trait d'union - Chardonnay

OF

Kroketje van kalfszwezerik met rode uienconfituur

Croquette de ris de veau à la confiture d'ognion rouge

wijntip/conseil du vin: Glas Domaine Dubuet - Monthélie Bourgogne - Trait d'union - Chardonnay

OF

Coquille met peterseliecrème en zoete aardappel

Coquille Saint-Jacques à la crème de persil et à la patate douce

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

Dorade met spinazie, penne, safraansaus en chorizo

Dorade aux épinards, penne, sauce safranée et chorizo

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

OF

Varkenswangetjes met frietjes en verse appelmoes

Joues de porc avec frites et sauce aux pommes fraîches

biertip/conseil bière: Westmalle Dubbel

OF

Holstein entrecôte bordelaise met gratinaardappel en wintergroentjes

Steak de surlonge de Holstein à la bordelaise avec pommes de terre gratinées et légumes d'hiver.

wijntip/conseil du vin: Glas Alain Guyard - Côte de Nuits-Villages - Bourgogne

Ijskoffie

Café glacé

OF

Irish Coffee

OF

Crème brûlée

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


Roomsoep van wild met boschampignons

Soupe de crème de gibier aux champignons des bois

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


Pâté van fazant met vijgenconfituur en geroosterd notenbrood

Pâté de faisan avec confiture de figues et pain aux noix grillé

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


Soepje van Kreeft

Soupe de homard

 wijntip/conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthélie Bourgogne
– Trait d’union – Chardonnay

Kroketje van kalfszwezerik met rode uienconfituur

Croquette de ris de veau à la confiture d’ognion rouge

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


Coquille met peterseliecrème en zoete aardappel

Coquille Saint-Jacques à la crème persil et à la patate douce

 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


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

Zalm van de grill met ratatouille en American patatoes
Saumon grillé à la ratatouille et American patatoes

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

Dorade met spinazie, penne, safraansaus en chorizo
Dorade aux épinards, penne, sauce safranée et chorizo

 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 – Chardonnay


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

Kreeft Armoricaïne met rijst (500 gr.)
Homard Armoricaïne et du riz (500 gr.)

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

Varkenswangetjes met frietjes en verse appelmoes

Joues de porc avec frites et sauce aux pommes fraîches



Biertip/ conseil bière: Westmalle Dubbel

Kalfsblanquette de veau met natuuraardappelen

Blanquette de veau aux pommes de terre nature



Biertip/ conseil bière: Westmalle Tripel

Holstein entrecôte bordelaise met gratinaardappel en wintergroentjes

Steak de surlonge de Holstein à la bordelaise avec pommes de terre gratinées et légumes d'hiver



wijntip / Conseil du vin: Glas Alain Guyard – Côte de Nuits-Villages – Bourgogne

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

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.

Chèr 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

Huisgemaakte tarte-tatin met vanille ijs en Calvados
Tarte tatin, glace vanille et Calvados

Crème brûlée

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

Verwenkoffie
Café à déguster