



Lindenhoeve

MENU TANTE GERMAINE

Kikkerbiller in sausje van Ricard en look

Cuisses de grenouilles à la sauce de Ricard et ail

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

OF

Gravad lax met zongedroogde tomaatjes, olijven, en pijnboompitjes

Gravad lax avec tomates séchées, olives et pignons de pin

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

OF

Serrano ham met groene asperges en Granny Smith appel

Jambon Serrano avec asperges vertes et pomme Granny Smith

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

Tongscharfilet met groene asperges, tomaat, jus van groene pesto en
natuuraardappel

Sole limande avec asperges vertes, tomates, sauce au pesto vert et pommes de terre au naturel

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

OF

Duo van scampi en gerookte zalm, quinoa, fijne groentjes en jus van kerrie

Duo de scampis et saumon fumé, quinoa, légumes fins et sauce au curry

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

OF

Côte à l'os van het varken Duroc d'Olives met cross & blackwell saus,
witloofslaatje en aardappelnootjes

Côte à l'os de porc Duroc d'Olives avec sauce cross & blackwell, salade de chicorée et noix de pommes de terre

wijntip/conseil du vin: Glas Alvi's Drift - Shiraz

Ijskoffie

Café glacé

OF

Irish Coffee

OF

Panna cotta chocolade en cavaillon

Panna cotta au chocolat et cavaillon

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

Gravad lax met zongedroogde tomaatjes, olijven, en pijnboompitjes

Gravad lax avec tomates séchées, olives et pignons de pin



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

Serrano ham met groene asperges en Granny Smith appel

Jambon Serrano avec asperges vertes et pomme Granny Smith



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

Kikkerbillen in sausje van Ricard en look

Cuisses de grenouilles à la sauce de Ricard et ail



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

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

Duo van scampi en gerookte zalm, quinoa, fijne groentjes en jus van kerrie
Duo de scampis et saumon fumé, quinoa, légumes fins et sauce au curry

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

Tongscharfilet met groene asperges, tomaat, jus van groene pesto en natuuraardappel
Sole limande avec asperges vertes, tomates, sauce au pesto vert et pommes de terre au naturel

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

Côte à l'os van het varken Duroc d'Olives met cross & blackwell saus,
witloofslaatje en aardappelnootjes

*Côte à l'os de porc Duroc d'Olives avec sauce cross & blackwell, salade de
chicorée et noix de pommes de terre*



Wijntip /conseil du vin: Glas Alvi's Drift – Shiraz

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.

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

Huisgemaakte tarte-tatin met vanille ijs en Calvados

Tarte tatin, glace vanille et Calvados

Panna cotta chocolade en cavaillon

Panna cotta au chocolat et cavaillon

Sabayon met speculoos en Licor 43

Sabayon aux spéculoos et Licor 43

Verwenkoffie

Café à déguster