



Lindenhoeve

MENU TANTE GERMAINE

Aspergeroomsoep met scampi en zeekraal

Velouté d'asperges aux scampis et à la salicorne

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

OF

Asperges op zijn Vlaams

Asperges à la Flamande

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

OF

Asperges met mousseline saus

Asperges et sauce mousseline

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

Roodbaarsfilet met asperges, blanke botersaus en natuuraardappel

Filet de Sébaste avec asperges, sauce au beurre blanc et pommes de terre nature

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

OF

Solomio Iberico (haasfilet) met Portobello en asperges, dragonsaus en Rösti aardappel

Solomio Iberico (filet) avec Portobello et asperges, sauce à l'estragon et pommes de terre Rösti

Wijntip / conseil du vin : Glas Domaine Dubuet – Monthélie Bourgogne – Côte d'Or – Pinot Noir

Ijskoffie

Café glacé

OF

Irish Coffee

OF

Ananas van de grill met kokosjys en frambozencoulis

Ananas grillé avec glace à la noix de coco et coulis de framboise

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

Aspergeroomsoep met scampi en zeekraal

Velouté d'asperges aux scampis et à la salicorne

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


Asperges op zijn Vlaams

Asperges à la Flamande

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


Asperges met mousseline saus

Asperges et sauce mousseline

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


Asperges met gerookte zalm en mousseline saus

Asperges au saumon fumé et sauce 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


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 à la Flamande

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

Asperges met mousseline saus
Asperges et sauce mousseline

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

Asperges met gerookte zalm en mousseline saus
Asperges au saumon fumé et sauce mousseline

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


Zalmfilet met asperges, fijne kruidensaus en penne
Filet de saumon avec asperges, sauce aux fines herbes et penne

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

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


Filet van Roodbaars met asperges, blanke botersaus en natuuraardappel
Filet de Sébaste avec asperges, sauce au beurre blanc et pommes de terre nature

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

Gepelde reuzengamba's Armoricaïne en rijst
Grandes gambas décortiquées Armoricaïne et riz

 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: Glas Château de Bouchet Rosé – Merlot – Cabernet Sauvignon

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

Solomio Iberico (haasfilet) met Portobello en asperges, dragonsaus en Rösti aardappel

Solomio Iberico (filet) avec Portobello et asperges, sauce à l'estragon et pommes de terre Rösti



Wijntip /conseil du vin : Glas Domaine Dubuet – Monthélie Bourgogne – Côte d'Or – Pinot Noir

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

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

Ananas van de grill met kokosijs en frambozencoulis

Ananas grillé avec glace à la noix de coco et coulis de framboise

Verwenkoffie

Café à déguster