



*Lindenhoeve*

# MENU TANTE GERMAINE

---

Sardienen van de plancha, gefileerd met tomatensalsa

*Filets de sardines à la plancha et salsa de tomates*

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

OF

Peterselieham met mosterddressing

*Jambon persillé avec vinaigrette à la moutarde*

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

\*\*\*

Dorade op Thaise wijze met rijst

*Dorade façon Thai avec du riz*

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

OF

Rib-eye van de grill met béarnaise saus, salade en frietjes

*Rib-eye du grill avec sauce béarnaise, salade et frites*

Wijntip / conseil du vin: Glas Château de Bouchet Bordeaux – Merlot – Cabernet Sauvignon

\*\*\*

Ijskoffie

*Café glacé*

OF

Irish Coffee

OF

Nougatine-ijsje

*Glace à la nougatine*

\*\*\*

Menu € 52,50 zonder wijnarrangement

Menu € 67,50 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*

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.)*

Gyoza dumplings met olijfolie, balsamicocrème en pijpajuin

*Gyoza dumplings à l'huile d'olive, à la crème balsamique et la cébette*

Burrata met rode pesto, Serranoham snippers en stokbrood

*Burrata au pesto rouge, tranches de jambon Serrano et baguette*

Tapasplank de Lindenhoeve (koud en warm) voor 2 personen

*Planche à tapas Lindenhoeve (froid et chaud) pour 2 personnes*

## VOORGERECHTEN - ENTREES

---

Salade Caprese met Parmaham en burrata

*Salade Caprese avec jambon de Parme et burrata*

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


Sardienen van de plancha, gefileerd met tomatensalsa

*Filets de sardines à la plancha et salsa de tomates*

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


Peterselieham met mosterddressing

*Jambon persillé avec vinaigrette à la moutarde*

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

---


## Mosselen natuur met frietjes en mosselsaus

*Moules nature avec des frites et sauce aux moules*

 Biertip/ conseil de bière: Glas Duvel


## Mosselen met witte wijn roomsaus en frietjes

*Moules à la crème et au vin blanc avec des frites*

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

## Mosselen op Thaise wijze

*Moules façon Thai*

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


## 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

## Dorade op Thaise wijze met rijst

*Dorade façon Thai avec du riz*

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

## 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


## Babycreeft belle-vue of Armoricaïne

*Bébéhomard belle-vue ou Armoricaïne*

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

## Kreeft (500 gram) belle-vue of Armoricaïne

*Homard (500 gr) belle-vue ou Armoricaïne*

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

### Gebakken zeetong belle Meunière met frietjes en frisse salade

*Sole belle Meunière avec frites et salade fraîche*



Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthélie Bourgogne – Trait d’union – 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 – Merlot – Cabernet Sauvignon

### Handgesneden américain natuur met frisse salade en frietjes

*Américain naturel coupé à la main, salade et frites*



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

### Traag gegaarde spareribs met oosterse lak, salade en frietjes

*Côtes levées sous vide, laquées à l'orientale, salade et frites*



Biertip / conseil de bière: Glas Westmalle Tripel

### Rib-eye van de grill met béarnaise saus, salade en frietjes

*Rib-eye du grill avec sauce béarnaise, salade et frites*



Wijntip / conseil du vin: Glas Château de Bouchet Bordeaux – Merlot – Cabernet Sauvignon

### 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*

Nougatine-ijsje

*Glace à la nougatine*

Verwenkoffie

*Café à déguster*