



*Lindenhoeve*

# MENU TANTE GERMAINE

---

Soep van schaaldieren, met garnalen

*Bisque de crustacés, avec des crevettes*

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

OF

Gerookte zalm met zijn garnituur

*Saumon fumé garni*

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

\*\*\*

Bouillabaisse met noordzeevis en rouille

*Bouillabaisse avec des poissons de la mer du Nord et sauce rouille*

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

OF

Varkens côte à l'os traag gegaard, saus Crosse & Blackwell, witlof en tomaat en röstï aardappel

*Côte à l'os de porc cuisson basse température, sauce Crosse & Blackwell, chicons et tomates et röstï de pommes de terre*

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

\*\*\*

Ijskoffie

*Café glacé*

OF

Irish Coffee

OF

Huisgemaakte tiramisu met Amaretto

*Tiramisu maison à l'Amaretto*

# 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

---

Soep van schaaldieren, met garnalen

*Bisque de crustacés, avec des crevettes*



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

Gerookte zalm met zijn garnituur

*Saumon fumé garni*



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

---


## 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 Rosé – Merlot – Cabernet Sauvignon

## 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


## Bouillabaisse met noordzeevis en rouille

*Bouillabaisse avec des poissons de la mer du Nord et sauce rouille*

 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


## Babykreeft belle-vue

*Bébémard belle-vue*

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

## Kreeft (500 gram) belle-vue

*Homard (500 gr) belle-vue*

 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 – Chardonay

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

Varkens côte à l'os traag gegaard, saus Crosse & Blackwell, witlof en tomaat en rōsti aardappel

*Côte à l'os de porc cuisson basse température, sauce Crosse & Blackwell,  
chicons et tomates et rōsti 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*

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*

Verwenkoffie

*Café à déguster*