



Lindenhoeve

MENU TANTE GERMAINE

Fazantenpaté 'Dierendonck' met uienconfituur en notenbrood
Terrine de faisan 'Dierendonck' au confit d'oignons, pain aux noix
Wijntip/conseil du vin: Glas Domaine de Fussiacus – Saint Véran – Bourgogne – Chardonnay

OF

Zacht gegaard buikspek met gerookte paling, appel en rode biet
*Lard de poitrine cuit à basse température accompagné d'anguille fumée,
pomme et betterave rouge*
Wijntip/conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro – Pinot Grigio

Zeetongfilets 'Véronique' gearneerd met jonge broccolischeuten en
natuuraardappel
*Filets de sole 'Véronique' aux jeunes pousses de brocolis et pommes de terre
nature*

Wijntip/conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthélie Bourgogne – Aligoté

OF

Fazant Brabançonne, appel met veenbessen en aardappelkroketjes
Faisan à la Brabançonne, pomme aïrelles, pommes croquettes
Wijntip / conseil du vin : Glas Alvi's Drift – Shiraz

Ijskoffie
Café glacé

OF

Irish Coffee

OF

Citroentaartje met meringue italienne, limoengelei en -crème en vanille-ijs
*Tartelette au citron avec meringue italienne, gelée et crème de citron vert et
glace vanille*

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

Fazantenpaté 'Dierendonck' met uienconfituur en notenbrood

Terrine de faisan 'Dierendonck' au confit d'oignons, pain aux noix

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

Hamplankje met Spaanse Jamon Reserva Duroc 20 mnd. rijping, selectie Andrés Izquierdo

Planche de jambon avec Jamon Reserva Duroc espagnol affiné 20 mois, sélection Andrés Izquierdo

 Wijntip/conseil du vin: Glas champagne L. Bernard-Pitois

Zacht gegaard buikspek met gerookte paling, appel en rode biet

Lard de poitrine cuit à basse température accompagné d'anguille fumée, pomme et betterave rouge

 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

Garnalenkroketten huisgemaakt 1 st. / 2 st. / 3 st.

Croquettes crevettes 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

Gebakken ganzenlever in Portosaus met appel en notenbrood

Foie gras de canard chaud aux pommes et sauce Porto avec pain aux noix

 Wijntip/ conseil du vin: Glas oude Porto

HOOFDGERECHTEN - PLATS PRINCIPAUX

Risotto met boschampignons

Risotto aux champignons forestiers

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

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

Zeetongfilets ‘Véronique’ gegarneerd met jonge broccolischeuten en natuuraardappel

Filets de sole ‘Véronique’ aux jeunes pousses de brocolis et pommes de terre nature

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthélie Bourgogne – Aligoté

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

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

Fazant 'Brabançonne', appel met veenbessen en aardappelkroketjes

Faisan à la Brabançonne, pomme airelles, pommes croquettes



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

Fazant Portoroomsaus, wildgarnituur en aardappelkroketjes

Faisan à la crème au Porto, garniture de saison, pommes croquettes



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

Patrijs 'Fine Champagne', wildgarnituur en Hasselbackaardappel

Perdreau 'Fine Champagne', garniture de saison, pommes de terre Hasselback



Wijntip / conseil du vin: Glas Côte de Nuits Villages – Domaine Alain Guyard – Pinot Noir

Hertenfilet 'Grand Veneur', wildgarnituur en Hasselbackaardappel

Filet de chevreuil 'Grand Veneur', garniture de saison, pommes de terre Hasselback



Wijntip / conseil du vin: Glas Côte de Nuits Villages – Domaine Alain Guyard – 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

Chocolademousse van de chef

Mousse au chocolat du chef

Huisgemaakte ijskoffie

Café glacé maison

Huisgemaakte tiramisu met Amaretto

Tiramisu maison et Amaretto

Citroentaartje met meringue italienne, limoengelei en -crème en vanille-ijs

Tartelette au citron avec meringue italienne, gelée et crème de citron vert et glace vanille

Huisgemaakte tarte tatin met Calvados en vanille-ijs

Tarte tatin fait maison, avec Calvados et glace vanille

Verwenkoffie

Café à déguster