



*Lindenhoeve*

# MENU TANTE GERMAINE

---

Gerookte eendenborst, balsamicocrème, gegarneerd met mango en groene asperges

*Magret de canard fumé, crème balsamique, mangue et asperges vertes*  
Wijntip/conseil du vin: Glas Château de Bouchet Rosé – Merlot – Cabernet Sauvignon

OF

Gebakken coquilles met crème Parmentier en krokant spek  
*Noix de Saint Jacques poêlées, à la crème Parmentier et lard grillé*  
Wijntip/conseil du vin: Glas Domaine de Fussiacus – Saint-Véran – Chardonnay

\*\*\*

Wijtingfilet geserveerd met groentenrisotto en saus van geroosterde paprika

*Filets de merlan, risotto aux légumes avec une sauce aux poivrons grillés*

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

OF

Rugfilet van het Ibericovarken traaggegaard, met bloemkool, butternutcrème, aardappeltaart en truffeljus

*Filet de porc Ibérique cuisson basse température, et chou-fleur, crème de butternut, gâteau de pommes de terre avec sauce à la truffe*

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

\*\*\*

Ijskoffie  
*Café glacé*

OF

Irish Coffee

OF

Chocoladefantasie  
*Fantaisie au chocolat*

# 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

---

Huisgemaakte kaaskroketten met salade 1 st. / 2 st. / 3 st.

*Croquettes 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

Consommé Célestine met fijne kruidenflensjes

*Consommé Célestine, julienne de crêpes aux fines herbes*


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

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

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


Gebakken coquilles met crème Parmentier en krokant spek

*Noix de Saint Jacques poêlées, à la crème Parmentier et lard grillé*

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


Gerookte eendenborst, balsamicocrème, gegarneerd met mango en groene asperges

*Magret de canard fumé, crème balsamique, mangue et asperges vertes*

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

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

---


Rode poonfilet met korst van Comtékaas, wortel, dauphine aardappel en groene pestosaus

*Filets de grondin rouge en croûte de Comté, carottes, pommes dauphine et sauce au pesto vert*

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

Wijtingfilet geserveerd met groentenrisotto en saus van geroosterde paprika

*Filets de merlan, risotto aux légumes avec une sauce aux poivrons grillés*

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

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

*Steak avec sauce au poivre ou aux champignons ou stroganoff, salade et frites*

*Sauce de béarnaise frais*



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

Coq au vin geserveerd met witlofsla en aardappelkroketten

*Coq au vin, salade de chicons et pommes croquettes*



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

Rugfilet van het Ibericovarken traaggegaard, met bloemkool, butternutcrème, aardappeltaart en truffeljus

*Filet de porc Ibérique cuisson basse température, et chou-fleur, crème de*

*butternut, gâteau de pommes de terre avec sauce à la truffe*



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

Huisgemaakte 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

Huisgemaakte 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*

Chocoladefantasie  
*Fantaisie au chocolat*

Huisgemaakte tarte tatin met Calvados en vanille-ijs  
*Tarte tatin fait maison, avec Calvados et glace vanille*

Verwenkoffie  
*Café à déguster*