



*Lindenhoeve*

# MENU TANTE GERMAINE

---

Krokant gebakken scampi's geserveerd met een saus van groene kruiden

*Des scampi cuits bien croquants, avec une sauce à base de fines herbes*

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

OF

Bouillabaisse met Noordzeevis

*Bouillabaisse de la Mer du Nord*

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

\*\*\*

Kabeljauwhaas met een stoemp van knolselder, afgewerkt met  
platte peterselie saus

*Filets de cabillaud avec un écrasé de pommes de terre et céleri-rave,  
accompagné d'une sauce au persil plat*

Wijntip/conseil du vin: Glas Domaine Dubuet - Monthelie Bourgogne - Aligoté

OF

Kalfsfilet met dragonsaus, seizoensgroenten en een aardappeltaartje

*Filet de veau à la sauce à l'estragon, légumes de saison et  
tartelette de pommes de terre*

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

\*\*\*

Ijskoffie

*Café glacé*

OF

Irish Coffee

OF

Crèmeux van cheesecake met ananas, afgewerkt met chocolade en amandel

*Crèmeux de cheesecake à l'ananas, garnie de chocolat et d'amandes*

# 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 Dubuet - Monthelie Bourgogne - Aligoté

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

Krokant gebakken scampi's geserveerd met een saus van groene kruiden

*Des scampi cuits bien croquants, avec une sauce à base de fines herbes*

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

Bouillabaisse met Noordzeevis

*Bouillabaisse de la Mer du Nord*

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


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

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

---

Zeebaarsfilet op Provençaalse wijze met Griekse pasta  
*Filet de bar à la provençale avec des pâtes Grecques*

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Mont Gravet - Pays d'Oc - Chardonnay

Kabeljauwhaas met een stoemp van knolselder, afgewerkt met platte peterselie saus  
*Filets de cabillaud avec un écrasé de pommes de terre et céleri-rave, accompagné d'une sauce au persil plat*

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

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

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 – Aligoté


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 – Aligoté

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 – Aligoté

Huisgemaakte koninginnenhapje met salade en frietjes  
*Vol au vent fait maison avec salade et frites*

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Villa Maria - 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

Parelhoenfilet met wintergroenten, een fijne roomsaus met druiven en aardappelkroketten

*Filet de pintade aux légumes d'hiver, sauce à la crème fine avec raisins et*

*croquettes de pommes de terre*



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

Kalfsfilet met dragonsaus, seizoensgroenten en een aardappeltaartje

*Filet de veau à la sauce à l'estragon, légumes de saison et tartelette de*

*pommes de terre*



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 Villa Maria – 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*

Crèmeux van cheesecake met ananas, afgewerkt met chocolade en amandel  
*Crèmeux de cheesecake à l'ananas, garnie de chocolat et d'amandes*

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

Verwenkoffie  
*Café à déguster*