



Lindenhoeve

MENU TANTE GERMAINE

Aspergeroomsoep met scampi en zeekraal

Velouté d'asperges aux scampis et salicornes

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

OF

Asperges op z'n Vlaams

Asperges à la flamande

Wijntip/conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet – Sancerre – Sauvignon Blanc

OF

Asperges met mousselinesaus

Asperges à la sauce mousseline

Wijntip/conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet – Sancerre – Sauvignon Blanc

Corvina met witte asperges, natuuraardappel, afgewerkt met een crème op basis van groene pesto

Maigre aux asperges blanches, pommes nature,

avec une crème à base de pesto vert

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

OF

Versneden lamskroon, met witte asperges, geserveerd met tijmsaus en aardappelgratin

Côte d'agneau avec asperges blanches, à la sauce au thym

et gratin de pommes de terre

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

IJskoffie

Café glacé

OF

Irish Coffee

OF

Dame Blanche, in huis gemaakte vanille-ijs

met gesmolten chocolade van Callebaut

Dame Blanche, glace vanille faite maison avec chocolat Callebaut fondu

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 Château de Bouchet – Sauvignon blanc

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

Aspergeroomsoep met scampi en zeekraal

Velouté d'asperges aux scampis et salicornes

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

Asperges op z'n Vlaams

Asperges à la flamande

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet – Sancerre – Sauvignon Blanc

Asperges met mousselinesaus

Asperges à la sauce mousseline

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet – Sancerre – Sauvignon Blanc

Asperges met gerookte zalm en mousselinesaus

Asperges au saumon fumé, à la sauce mousseline

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet – Sancerre – Sauvignon Blanc


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. Bénard-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

Asperges op z'n Vlaams met natuuraardappel
Asperges à la flamande avec pommes nature

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet – Sancerre – Sauvignon Blanc

Asperges met mousselinesaus en natuuraardappel
Asperges à la sauce mousseline et pommes nature

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet – Sancerre – Sauvignon Blanc

Asperges met gerookte zalm, mousselinesaus en natuuraardappel
Asperges au saumon fumé, à la sauce mousseline avec pommes nature

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Gérard Millet – Sancerre – Sauvignon Blanc

Corvina met witte asperges, natuuraardappel, afgewerkt met een crème van groene pesto
Maigre aux asperges blanches, pommes nature, avec une crème à base de pesto vert

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


Zalmfilet met witte asperges, natuuraardappel en mousselinesaus
Filet de saumon avec asperges blanches, pommes nature et sauce mousseline

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Montgravet – IGP d'Oc – 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


Paling in de room met frietjes en salade
Anguille à la crème avec frites et salade

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


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 – Monthelie Bourgogne – 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 – Monthelie Bourgogne – Chardonnay

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

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Villa Maria - 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

Versneden lamskroon, met witte asperges, geserveerd met tijmsaus en aardappelgratin

Côte d'agneau avec asperges blanches, à la sauce au thym et gratin de pommes de terre

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

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 – 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, amandelbiscuit met zoete boterroom
Misérable, biscuit aux amandes avec crème au beurre sucrée

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

Dame Blanche, in huis gemaakte vanille-ijs met gesmolten chocolade van Callebaut
Dame Blanche, glace vanille faite maison avec chocolat Callebaut fondu

Verwenkoffie
Café à déguster