



Lindenhoeve

MENU TANTE GERMAINE

Tataki van tonijn, met sesamkorst en wasabicerème, gegarneerd met pijpajuin

Tataki de thon en croute de sésame, crème de wasabi, garni de la cébette

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

OF

Rundscarpaccio met rucola, parmezaansnippers en zongedroogde tomaat

*Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan avec garniture
de roquette et tomates séchées*

Wijntip/conseil du vin: Glas Marsannay rosé – Côte de Nuits Bourgogne – Pinot Noir

Doradefilet Royal, Portobello gevuld met parelcouscous en fijne groenten,
gegrilde paprikasaus

*Filet de dorade Royal, Portobello farci au pâtes perles et légumes fins,
sauce au poivre grillé*

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

OF

Simmentaler entrecôte op provençaalse wijze met Hasselback aardappel

Entrecôte de Simmental à la provençale avec pommes de terre Hasselback

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

Poire belle Hélène, peer met vanille-ijs en chocoladesaus, afgewerkt met
geroosterde amandelsnippers

*Poire belle Hélène, glace vanille faite maison avec chocolat Callebaut fondu,
garni des amandes effilées grillées*

OF

IJskoffie

Café glacé

OF

Irish Coffee

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

Rundscarpaccio met rucola, parmezaansnippers en zongedroogde tomaat

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan avec garniture de roquette et tomates séchées



Wijntip/ conseil du vin: Glas Marsannay rosé – Côte de Nuits Bourgogne – Pinot Noir

Tataki van tonijn, met sesamkorst en wasabicrème, gegarneerd met pijpajuin

Tataki de thon en croute de sésame, crème de wasabi, garni d'oignons de printemps



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

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

Zeeuwse creuses (6 st) met brood

Creuses de Zélande (6 pièces) avec du pain



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

HOOFDGERECHTEN - PLATS PRINCIPAUX

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

Gegrilde gamba's 'Thermidor', met rijst

Gambas grillées (Thermidor), avec du riz



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

Doradefilet Royal, Portobello gevuld met parelcouscous en fijne groenten, afgewerkt met gegrilde paprikasaus

Filet de dorade Royal, Portobello farci au pâtes perles et légumes fins, sauce au poivre grillé



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

Babykreeft belle-vue

Baby homard belle-vue



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

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

Huisbereide américain, met salade en frietjes

Américain maison, salade et frites



Wijntip/ conseil du vin: Glas Marsannay rosé – Côte de Nuits Bourgogne – 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

Simmentaler entrecôte op provençaalse wijze met Hasselback aardappel

Entrecôte de Simmental à la provençale avec pommes de terre Hasselback



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