



*Lindenhoeve*

# 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.)  
*Bâttonets de poisson faites maison avec tartare frais (5 pcs.)*


# VOORGERECHTEN - ENTREES

---


Aspergeroomsoep met scampi en zeekraal  
*Velouté d'asperges aux scampis et salicornes*

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Alain Guyard – Bourgogne – Aligoté

Asperges op z'n Vlaams  
*Asperges à la flamande*

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Alain Guyard – Bourgogne – Aligoté

Asperges met mousselinesaus  
*Asperges à la sauce mousseline*

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Alain Guyard – Bourgogne – Aligoté


Asperges met gerookte zalm en mousselinesaus  
*Asperges au saumon fumé, à la sauce mousseline*

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Alain Guyard – Bourgogne – Aligoté

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 <i>Scampi fritti (8 pcs.) faits maison avec sauce tartare fraîche</i>	€ 19,50
 Wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro - Pinot Grigio	€ 8,50
Hamplankje met Spaanse Jamon Reserva Duroc 20 mnd. rijping, selectie Andrés Izquierdo <i>Planche de jambon avec Jamon Reserva Duroc Espagnole affiné 20 mois, sélection Andrés Izquierdo</i>	€ 22,00
 Wijntip/ conseil du vin: Glas Champagne L. Bénard-Pitois	€ 12,00
Gevarieerde tapasplank met warme en koude hapjes (voor 2 personen) <i>Une variété de tapas chauds et froids, sur planche (pour 2 personnes)</i>	€ 24,00
 Wijntip/ conseil du vin: Glas Champagne L. Bénard-Pitois	€ 12,00
Zeeuwse creuses (6 st) met brood <i>Creuses de Zélande (6 pièces) avec du pain</i>	€ 23,50
 Wijntip/ conseil du vin: Glas Château de Bouchet – Sauvignon blanc	€ 6,50

## HOOFDGERECHTEN - PLATS PRINCIPAUX

Asperges op z'n Vlaams met natuuraardappel <i>Asperges à la flamande avec pommes nature</i>	€ 26,00
 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Alain Guyard – Bourgogne – Aligoté	€ 9,50
Asperges met mousselinesaus en natuuraardappel <i>Asperges à la sauce mousseline et pommes nature</i>	€ 26,00
 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Alain Guyard – Bourgogne – Aligoté	€ 9,50
Asperges met gerookte zalm, mousselinesaus en natuuraardappel <i>Asperges au saumon fumé, à la sauce mousseline avec pommes nature</i>	€ 35,00
 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Alain Guyard – Bourgogne – Aligoté	€ 9,50
Zeebaars, op z'n vel gebakken, met witte asperges, natuuraardappel, afgewerkt met een crème van groene pesto <i>Filet de bar cuit sur la peau, aux asperges blanches, pommes nature, avec une crème à base de pesto vert</i>	€ 33,50
 Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Alain Guyard – Bourgogne – Aligoté	€ 9,50
Zalmfilet met witte asperges, natuuraardappel en mousselinesaus <i>Filet de saumon avec asperges blanches, pommes nature et sauce mousseline</i>	€ 31,00
 Wijntip/ conseil du vin: Glas Montgravet – IGP d'Oc – Chardonnay	€ 7,50
Scampi maison (9 st) in licht pikant getomateerde saus en rijst <i>Scampi maison (9 pcs) dans une sauce tomate légèrement épicée et du riz</i>	€ 28,50
 Wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro - Pinot Grigio	€ 8,50

**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 Marsannay Rosé – Côte de Nuits, Bourgogne – Pinot Noir

**Kreeft (500 gram) belle-vue of Armoricaïne**

*Homard (500 gr) belle-vue ou Armoricaïne*



Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Alain Guyard – Bourgogne – Aligoté

**Huisgemaakte koninginnenhapje met salade en frietjes**

*Vol au vent fait maison avec 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 + € 3,50**

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

*Sauce de béarnaise frais + € 3,50*



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 Marsannay Rosé – Côte de Nuits, Bourgogne – 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,**

**We verzoeken u vriendelijk om, bij een gezelschap van meer dan 6 personen, uw keuze te beperken tot maximaal 3 verschillende voorgerechten en 3 verschillende hoofdgerechten.**

**Cher client,**

**Si vous êtes plus de 6 personnes, nous vous prions de bien vouloir limiter votre choix à 3 entrées et 3 plats principaux différents maximum.**

# 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*

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*