



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

Garnalencocktail, met grijze Noordzeegarnalen
Cocktail de crevettes grises de la mer du Nord

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

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

Garnalencroketten 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

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

Gevarieerde tapasplank met warme en koude hapjes (voor 2 personen)
Une variété de tapas chauds et froids, sur planche (pour 2 personnes)

 Wijntip/ conseil du vin: Glas Champagne L. Bénard-Pitois

HOOFDGERECHTEN - PLATS PRINCIPAUX

Tomaat met grijze garnalen en frietjes

Tomates aux crevettes grises avec des frites



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

Mosselen natuur met frietjes

Moules nature avec des frites



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

Mosselen in de witte wijn met room, gepresenteerd met frietjes

Des moules au vin blanc et crème fraîche, accompagnées de frites



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

Gebakken zeetong 'belle Meunière' met verse tartaar, salade en frietjes

Sole 'belle Meunière' avec sauce tartare fraîche, salade et fritest



Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Alain Guyard – 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 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

Babykreeft (300-350gr) belle-vue

Baby homard (300-350gr) belle-vue



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

Kreeft (500 gram) belle-vue

Homard (500 gr) belle-vue



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

Handgesneden américain natuur met frisse salade en frietjes

Américain naturel coupé à la main, salade et frites



Biertip/conseil de bière: Glas Duvel

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 champignonsaus, salade en frieten

Verse béarnaisesaus + € 3,50

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

Sauce de béarnaise frais + € 3,50



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

Rib-eye van de grill met saus naar keuze, salade en frieten

Verse béarnaisesaus + € 3,50

Côte de boeuf grillée avec sauce au choix, frites et salades

Sauce de béarnaise frais + € 3,50



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 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