

## Aan de Linde's favorieten

### 3 of 4 gangen

Voor de liefhebber hebben we een overheerlijk 3 of 4 gangen 'Aan de Linde's favorieten' menu opgesteld. Voor 44.90 serveren wij 3 gangen en voor 57.50 serveren wij 4 gangen. Indien gerechten uit het menu vervangen worden voor andere gerechten, geldt de speciale menuprijs niet.

#### Voorgerecht

**Rilette van gekonfijte eendenboutjes**  
Getoast brioche brood | compote van vijgen | gedroogde vijg | crème van dragon | bundelzwam

**Gepekeld zalm in citrus en munt**  
Gel van rode biet | kruidige taboulé | groene olie | crème van citrus

**Soep van knolselderij**   
Achelse blauwschimmel kaas & walnoot | paddenstoel

#### Hoofdgerecht


**Gebakken zwijnshaas**  
Saus van Madeira | crumble van za'atar hazelnoot en framboos | aardappelmousseline | zuurkool & pompoen

**Gebakken roodbaarsfilet**  
Nduja olie | schuim van kokos | aardappelmousseline | wortel & pompoen

**Risotto met paddenstoel & truffel**   
Crème van burrata | crumble van hazelnoot | gemarineerde bundelzammietjes

#### Tussengerecht

Enkel bij 4 gangen

**Ravioli gevuld met geitenkaas en honing**   
Saus van pompoen | gesuikerde walnoten | crumble van geitenkaas | Thaise olie

#### Nagerecht

**Huisgemaakte kersen panna cotta**  
Crumble van peperkoek | schuim van tonka bonen | coulis van kersen

**Assortiment van kaas** (supplementprijs + 5.50)  
Vijf soorten kaas | notenbrood & appelstroop met Limoncello

## VOORGERECHTEN

<b>Rilette van gekonfijte eendenboutjes</b>	16.90
Getoast brioche brood   compote van vijgen   gedroogde vijg   crème van dragon   bundelzwam	
<b>Gepekeld zalm in citrus en munt</b>	16.90
Gel van rode biet   kruidige taboulé   groene olie   crème van citrus	
<b>Gemarineerde tomaat &amp; burrata crème</b> 	17.75
Tomaatjes gemarineerd in harissa & sushi azijn   crème van burrata   tempura van mozzarella   basilicum olie	
<b>Tartaar van zeebaars</b>	19.00
Gemarineerd in venkel en koriander zaad   crème van pompoen   pompoen met groene curry   kokosmelk met pinda   Thaise olie	
<b>Tataki van entrecote</b>	18.50
In soja saus   crème van vadouvan   zilveruitjes   zeekraal	
<b>Soep van knolselderij</b> 	12.75
Achelse blauwschimmelkaas & walnoot   paddenstoel	




### Wijntip!

Ons personeel geeft je graag een suggestie over een wijn die heerlijk samen gaat met jouw gerecht

### Biertip!

Houd je meer van bier? Laat ons personeel je adviseren over een bijpassend bier

## TUSSENGERECHTEN

<b>Ravioli gevuld met geitenkaas en honing</b> 	16.00
Saus van pompoen   gesuikerde walnoten   crumble van geitenkaas   Thaise olie	
<b>Risotto met paddenstoel &amp; truffel</b> 	16.00
Crème van burrata   crumble van hazelnoot   gemarineerde bundelzammietjes	

## HOOFDGERECHTEN

<b>Gebakken tournedos Rossini</b>	35.25
180 gram   jus van truffel   verse bladspinazie   roseval aardappel	
Optioneel – gebakken eendenlever	8.75
<b>Gebakken zwijnshaas</b>	26.50
Saus van Madeira   crumble van za'atar hazelnoot en framboos   aardappelmousseline   zuurkool & pompoen	
<b>Zacht gegaard en gepekeld rib roast</b>	28.00
Saus van rode wijn   crème van knolselderij   crumble van groene kruiden   aardappelmousseline   zuurkool & wortel	
<b>Gebakken kabeljauw filet</b>	28.00
In kruidenkorst   saus van venkel en tomaat   aardappelmousseline   courgette & pompoen	
<b>Gebakken roodbaarsfilet</b>	26.50
Nduja olie   schuim van kokos   aardappelmousseline   wortel & pompoen	
<b>Ravioli gevuld met geitenkaas en honing</b> 🌿	25.25
Saus van pompoen   gesuikerde walnoten   crumble van geitenkaas   Thaise olie	
<b>Risotto met paddenstoel &amp; truffel</b> 🌿	25.25
Crème van burrata   crumble van hazelnoot   gemarineerde bundelzametjes	

## BISTROT menu

<b>Hamburger "Aan De Linde"</b>	20.25
200 gram puur rundvlees   gesmolten cheddar   knapperige bacon   burgersaus   tomaat, augurk & kropsla   frieten	
<b>Linguine scampi</b>	23.75
Knoflook, witte wijn & peterselie - rode peper	
<b>Gegrilde biefstuk</b>	24.90
Frieten   salade   huisgemaakte kruidenboter óf pepersaus + € 1.50	
<b>Caesar salad</b>	20.00
Gemarineerde kip & bacon   gepocheerd scharreleitje   ansjovis   Parmezaan	
<b>Vegaburger deluxe</b> 🌿	20.25
Avocadosmash   tomatensalsa   gesmolten cheddar   kropsla   frieten	
<b>Gebakken zalm filet</b>	25.00
Verse groente   witte wijn saus   rosevalaardappels	

## NAGERECHTEN

<b>Huisgemaakte kersen panna cotta</b>	12.25
Crumble van peperkoek   schuim van tonka bonen   coulis van kersen	
<b>Trio van chocolade</b>	13.25
Brownie van chocolade   witte chocolade ijs   mousse van chocolade	
<b>Cake van witte chocolade &amp; citroen</b>	12.75
Mascarpone crème   Thaise basilicum   ingelegde sinaasappel	
<b>Assortiment van kaas</b>	17.75
Vijf soorten kaas   notenbrood & appelstroop met Limoncello	

## Supplementen

(enkel in combinatie met een hoofdgerecht)

Kommetje verse frieten met mayonaise	5.50
Spaghetti alioli (knoflook & olijfolie)	5.50
Kommetje verse seizoensgroente	5.50
Kommetje roseval aardappels uit de oven	5.50



## Chef's 5 gangen menu

Maandag & dinsdag  
39.75

Alleen te bestellen per gehele tafel.

Wekelijks presenteert ons keukenteam een nieuw verrassingsdiner.

Zo hoef je niet te kiezen en ben je verzekerd van **5 verfijnde gerechten**. Een menu waarin het team al haar creativiteit, enthousiasme en liefde verwerkt. Je weet zeker dat je enkel het beste van Aan de Linde eet!

Het geheel is niet te machtig en komt in een prettig tempo aan tafel. Het menu kan individueel aangepast worden, geef het gerust aan als je allergieën of dieetwensen hebt, of als er iets is dat je niet zo lekker vindt.

## Allergenen

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Vraag ons personeel naar de mogelijkheden.