

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 z'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 bundelzammetsjes

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

Rilette van gekonfijte eendenboutjes 16.90
Getoast brioche brood | compote van vijgen | gedroogde vijg | crème van dragon | bundelzwam

Gepekeld zalm in citrus en munt 16.90
Gel van rode biet | kruidige taboulé | groene olie | crème van citrus

Gemarineerde tomaat & burrata crème  17.75
Tomaatjes gemarineerd in harissa & sushi azijn | crème van burrata | tempura van mozzarella | basilicum olie

Tartaar van zeebaars 19.00
Gemarineerd in venkel en koriander zaad | crème van pompoen | pompoen met groene curry | kokosmelk met pinda | Thaise olie

Tataki van entrecote 18.50
In soja saus | crème van vadouvan | zilveruitjes | zeekraal

Soep van knolselderij  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

Ravioli gevuld met geitenkaas en honing  16.00
Saus van pompoen | gesuikerde walnoten | crumble van geitenkaas | Thaise olie

Risotto met paddenstoel & truffel  16.00
Crème van burrata | crumble van hazelnoot | gemarineerde bundelzammetsjes

HOOFDGERECHTEN

Gebakken tournedos Rossini 180 gram jus van truffel verse bladspinazie roseval aardappel Optioneel – gebakken eendenlever	35.25 8.00
Gebakken zwijnshaas Saus van Madeira crumble van z'atar hazelnoot en framboos aardappelmousseline zuurkool & pompoen	26.50
Zacht gegaard en gepekeld rib roast Saus van rode wijn crème van knolselderij crumble van groene kruiden aardappelmousseline zuurkool & wortel	28.00
Gebakken kabeljauw filet In kruidenkorst saus van venkel en tomaat aardappelmousseline courgette & pompoen	28.00
Gebakken roodbaarsfilet Nduja olie schuim van kokos aardappelmousseline wortel & pompoen	26.50
Ravioli gevuld met geitenkaas en honing  Saus van pompoen gesuikerde walnoten crumble van geitenkaas Thaise olie	25.25
Risotto met paddenstoel & truffel  Crème van burrata crumble van hazelnoot gemarineerde bundelzametjes	25.25

BISTROT menu

Hamburger "Aan De Linde" 200 gram puur rundvlees gesmolten cheddar knapperige bacon burgersaus tomaat, augurk & kropsla frieten	19.25
Linguine scampi Knoflook, witte wijn & peterselie - rode peper	23.75
Gegrilde biefstuk Frieten salade huisgemaakte kruidenboter óf pepersaus + € 1.50	24.90
Caesar salad Gemarineerde kip & bacon gepocheerd scharreleitje ansjovis Parmezaan	20.00
Vegaburger deluxe  Avocadosmash tomatensalsa gesmolten cheddar kropsla frieten	18.95
Gebakken zalm filet Verse groente witte wijn saus rosevalaardappels	24.00

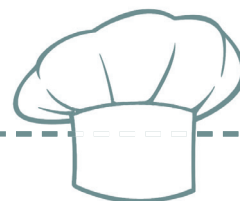
NAGERECHTEN

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

Supplementen

(enkel in combinatie
met een hoofdgerecht)

Kommetje verse frieten met mayonaise	4.90
Spaghetti alioli (knoflook & olijfolie)	4.90
Kommetje verse seizoensgroente	5.50
Kommetje roseval aardappels uit de oven	5.25



Chef's 5 gangen menu

Maandag & dinsdag
39.75

Alleen te bestellen per gehele tafel.

Wekelijks presenteert ons keuken-
team een nieuw verrassingsdiner.

Zo hoef je niet te kiezen en ben je
verzekerd van **5 verfijnde gerech-
ten**. 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.