

## 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

##### Tataki van eend

Gemarineerd in een saus van sinaasappel en gember | salade van zeewier en komkommer

##### Ceviche van roodbaars

Gemarineerd in duindoornbes | kaviaar van tomaat | citroen crème | kroepoek

##### Soep van prei

Achelse blauwschimmel kaas | antiboise van peer | toast met knoflook

#### Hoofdgerecht

##### Gegrilde Rib eye

Chimichurri | gefrituurde polenta | aardappelmousseline | groene asperge & wortel

##### Gebakken zeebaarsfilet

Nduja olie | schuim van kokos | aardappelmousseline | gefrituurde polenta | wortel & courgette

##### Risotto van groene kruiden en burrata

Groene asperge | crème van burrata | crumble van tomaat & basilicum olie

#### Tussengerecht

Enkel bij 4 gangen

##### Ravioli gevuld met venkel

Vers gemarineerde venkel | bladspinazie | schuimige miso beurre blanc

#### Nagerecht

##### Parfait Irish coffee

Rode vruchten gel | caramel schuim

##### Assortiment van kaas (supplementprijs + 5.50)

Vijf soorten kaas | notenbrood & appelstroop met Limoncello

## VOORGERECHTEN

Tataki van eend 17.25

Gemarineerd in een saus van sinaasappel en gember | salade van zeewier en komkommer

Krokante papadum met gemarineerde tonijn 19.25

Tonijn gemarineerd in soja en sesam saus | wasabi avocado crème | sesamzaadjes | citrus gel

Ceviche van roodbaars 17.25

Gemarineerd in duindoornbes | kaviaar van tomaat | citroen crème | kroepoek

Steak tartaar Aan de Linde 19.00

Schuim van eidooier | crème van dragon | gefrituurde kappertjes | toast van brioche

Gemarineerde tomaat & burrata crème  17.75

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

Soep van prei  12.75

Achelse blauwschimmel kaas | antiboise van peer | toast met knoflook

## TUSSENGERECHTEN

Ravioli gevuld met venkel  16.00

Vers gemarineerde venkel | bladspinazie | schuimige miso beurre blanc

Risotto van groene kruiden en burrata  16.00

Groene asperge | crème van burrata | crumble van tomaat & basilicum olie





### 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

## HOOFDGERECHTEN

<b>Gebakken tournedos Rossini</b> 180 gram   jus van truffel   verse bladspinazie   roseval aardappel Optioneel – gebakken eendenlever	35.25 8.00
<b>Gegrilde Rib eye</b> Chimichurri   gefrituurde polenta   aardappelmousseline   groene asperge & wortel	28.25
<b>Gepekeld ribroast</b> Saus van sjalot en thijm   courgette & biet   aardappelmousseline	28.50
<b>Kabeljauw filet</b> Romige limoen saus   aardappelmousseline   groene asperge & wortel	29.00
<b>Gebakken zeebaarsfilet</b> Nduja olie   schuim van kokos   aardappelmousseline   gefrituurde polenta   wortel & courgette	27.25
<b>Risotto van groene kruiden en burrata</b>  Groene asperge   crème van burrata   crumble van tomaat & basilicum olie	26.00
<b>Ravioli gevuld met venkel</b>  Vers gemarineerde venkel   bladspinazie   schuimige miso beurre blanc	25.50

## BISTROT menu

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

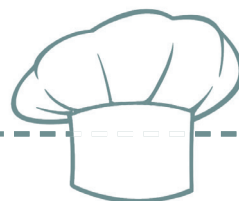
## NAGERECHTEN

<b>Panna cotta van Toblerone</b> Ganache van chocolade   citrusgel   limoenrumble	12.50
<b>Gepocheerde ananas</b> Gemarineerd in koffie   banaan karamel ganache   passievruchtsorbet   yuzu crumble	13.00
<b>Parfait Irish coffee</b> Rode vruchten gel   caramel schuim	12.25
<b>Assortiment van kaas</b> Vijf soorten kaas   notenbrood & appelstroop met Limoncello	17.75

## 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.