Aan de Linde
BISTRO · RESTAURANT
Est. 2008

Menu surprise du chef

· Enkel per tafel te bestellen ·

3 gangen	4 gangen	5 gangen
v · h · n	v · t · h · n	v · t · s · h · n
46.50	59.50	63.50

· Maandag ·
· dinsdag ·
5 gangen
42.50

Wijn tip!

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



Samen tafelen
Vanaf 10 personen verzoeken wij u vriendelijk de keuze te beperken tot 4 gerechten van onze kaart.

Herfstmenu

3 gangen 49.50
4 gangen 59.50

Voorgerecht

Carpaccio van scampi in citroen olie
quinoa · basilicum crème · tomatensambal

Tussengerecht

Gnocchi fritto gevuld met champignon en truffel
bundelzwammetjes en spruitjes in miso · oesterzwam · crème van knolselderij & paddenstoelen

Hoofdgerecht

Gebakken Zwijnshaas in kruidenrub
jus van rode biet & beurre noisette · crème van knolselderij

Nagerecht

Huisgemaakte brownie
witte chocolade ganache · hazelnoot

Kaasbordje +5.95
5 kazen · 3 confituren · notenbrood

Op woensdag en donderdag
4 gangen voor 46.50

Aan de Linde
BISTRO · RESTAURANT
Est. 2008

Voor

Gemarineerde vijgen · 19.75
burrata · vinaigrette van bessen & dragon · noten crumble met honing & rozemarijn

Dungesneden Coppa di Parma · 20.25
gemarineerde meloen · crème van zachte Gorgonzola · geroosterde amandelen

Carpaccio scampi in citroen olie · 20.00
quinoa · basilicum crème · tomatensambal

Lauwwarme buikspek · 20.00
unagi & gember · gemarineerde bundelzwammetjes · crème van knolselderij & paddenstoelen XO

Tonijn tartaar met tomaten antiboise · 21.25
rauwe venkel · krokant van aardappel · vinaigrette van tijgermelk & kaffir

Soep van pompoen · 13.50
verse pompoen & bundelzwammetjes · oesterzwam · vadouvan

SUPPLEMENTEN

• In combinatie met een hoofdgerecht •



Frites licht gekruid & mayo.....5.50
Frisse kropsla • kaas.....5.50
Boontjes in boter en knoflook.....5.50
Krieltjes uit de oven.....5.50

Hoofdgerecht

Gebakken Zwijnshaas in kruidenrub · 29.90
jus van rode biet & beurre noisette · crème van knolselderij

Sirloin steak 450gr. · 69.90
beurre de Paris · frites & frisse kropsla met kappertjes dressing · voor 2 personen · bereidingstijd +/- 30 min

Kabeljauw gepekeld in miso · 33.90
beurre blanc & prei olie · vis eitjes · courgette

Flat iron steak · 30.50
truffel jus · bundelzwammetjes & spruitjes · supplement gebakken eendenlever +9.25 ·

Gnocchi fritto gevuld met champignon en truffel · 25.50
bundelzwammetjes en spruitjes in miso · oesterzwam · crème van knolselderij & paddenstoelen

Zachtgegaarde runderwangen in eigen jus · 28.00
knolselderij crème · spruitjes

Salade gegrilde tonijn · 23.50
truffel crème · rode bietjes & boontjes

Gebakken scholfilet · 32.90
in beurre noisette met kappertjes en citroen · gele & groene courgette

Linguine scampi · 27.00
in romige saus met bieslook · Parmezaan

Allergenen

Heeft u een allergie?
Vraag ons personeel naar de mogelijkheden.