

Welkom...

Wat fijn dat je er bent. Met trots presenteren wij onze *authentieke* menukaart, vol heerlijke, verrassende en spannende gerechten. Voor de liefhebber hebben we een overheerlijk **3 gangen 'Aan de Linde's favorieten'** menu opgesteld, uit te breiden met een tussengerecht. Voor **42,90** serveren wij 3 gangen met per gang de keuze uit twee van onze meest favoriete gerechten. Indien gerechten uit het menu vervangen worden voor andere gerechten, geldt de speciale menuprijs niet. Advies? Ons personeel staat graag voor je klaar!

Aan de Linde's favorieten

Voorgerecht

Zacht gegaard buikspek

Gelakt met soja |
rettich | zoetzure wortel

Cocktail van garnaal & rivierkreeftstaartjes

Schuim van whisky | frisée | radijs |
little gem

Licht pittige pindasoep 

Taugé | sojaboon | gekonfijte citroen

Hoofdgerecht

Gemarineerde flat iron steak
van slagerij Keulen

Madeira saus | meiraap & pastinaakcrème |
aardappelmousseline

Gebakken snoekbaars

Salsa verde | venkel & pastinaakcrème |
aardappelmousseline

Nagerecht

Huisgemaakte panna cotta

Framboos | witte chocolade | crumble van
framboos

Assortiment van kaas (supplementprijs + 4.95)

notenbrood | appelstroop & druiven

Level up

Maak van het 3 gangen menu
een 4 gangen menu!



Ravioli asperge

botersaus & peterselie |
groene asperge | crumble
van ei

+ 9.90 per persoon



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

VOORGERECHTEN

Steak tartaar Aan de Linde 16.90
Truffelcrème | zalf van eigeel | truffelaardappel chips

Cocktail van garnaal & rivierkreeftstaartjes 15.75
Schuim van whisky | frisée | radijs | little gem

Zacht gegaard buikspek 15.75
Gelakt met soja | rettich | zoetzure wortel

Salade van quinoa  15.00
Gegrilde paprika | gebakken halloumi |
oesterzwamkroketje van Zwamburg uit Schimmert

Gemarineerde tonijntartaar 17,25
Limoen - vanille schuim | wakame | frisée

Licht pittige pindasoep  13.75
Taugé | sojaboon | gekonfijte citroen



Verse Zeeuwse creuses
N3 uit Yerseke
vinaigrette van sjalotjes |
citroen

6 stuks

25.00

 Vegetarisch

HOOFDGERECHTEN

Gemarineerde flat iron steak van slagerij Keulen	24.90
Madeira saus 200 gram meiraap & pastinaakcrème aardappelmousseline	
Heilbot op de huid gebakken	26.00
Beurre blanc gel kruiden olie groene asperge & wortel	
Entrecôte dry aged van slagerij Keulen	31.50
Truffelboter aardappel mousseline wortel & schorseneren	
Gebakken snoekbaars	24.90
Salsa verde pastinaakcrème & venkel sugarsnaps	
Gebakken lamsrack aan een stuk	29.90
Rode wijn thijm saus meiraap Roseval aardappel	
Ravioli gevuld met asperge	 23.25
Botersaus & peterselie groene asperge crumble van ei uitbreiden met gedroogde Limburgse ham van slagerij Keulen (+2.75)	

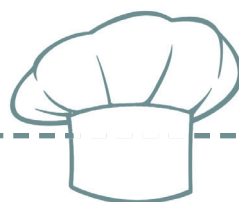
Supplementen

(enkel in combinatie met een hoofdgerecht)

Kommetje verse frieten met mayonaise	4.50
Spaghetti alioli (knoflook & olijfolie)	4.75
Kommetje verse seizoensgroente	4.75

BISTROT menu

Hamburger "Aan De Linde"	19.25
200 gram puur rundvlees gesmolten cheddar knapperige bacon burgersaus tomaat, augurk & kropsla frieten	
Linguine vongole	21.30
Knoflook, witte wijn & peterselie - rode peper	
Gegrilde kogelbiefstuk	23.50
Frieten salade huisgemaakte kruidenboter óf pepersaus + € 1.50	
Caesar salad	18.75
Gemarineerde kip & bacon gepocheerd scharreleitje ansjovis Parmezaan	
Salade gerookte zalm & scampi	18.95
Gerookte zalm & scampi in knoflook avocado	
Vegaburger deluxe	 18.95
Nobeef burger Avocadosmash tomatensalsa gesmolten cheddar kropsla frieten	
Gebakken zalm filet	22.50
Kruidenkorst van lavendel en citroen witte wijn saus Roseval aardappel	



Chef's 5 gangen menu

Maandag & dinsdag
38.75

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.

NAGERECHTEN

Huisgemaakte panna cotta	11.25
Framboos witte chocolade crumble van framboos	
Crema Catalana met lavendel & sereh	11,75
Toffifee caramel ijs	
Parfait van pure chocolade	12,25
Whisky parels aalbessen appel	
Assortiment van kaas	15.75
Notenbrood appelstroop & druiven	

Allergenen

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