

## VOORGERECHTEN

<b>5 structuren van bloemkool</b>	11.50
Couscous van bloemkool en kruiden olie   gewokte szechuanbloemkool   bloemkool piccalilly   hummus van bloemkool en wasabi   gefrituurde bloemkool	
<b>Op lage temperatuur gegaarde Noorse zalmzalade</b>	12.75
Bulgur   zoetzure komkommer   wasabi crème	
<b>Sashimi van tonijn 0 - 20° Celsius</b>	17.50
Ratatouille   wakame   gefrituurde zee kraal   tataki gel	
<b>Oesters</b>	16.50
6 stuks   Huitres Spéciale   uit het homarium   vinaigrette van frambozen & sjalotjes   citroen	
<b>Zacht gegaarde rosbief van het "Limousin" rund met een speculaas rub</b>	12.90
Bietjes   gel van pompoen   vijgen	
<b>Terrine van wild en ganzenlever</b>	12.50
Brioche brood   compote van sjalotjes   peer	
<b>Zachte biologische "Hokkaido" pompoensoep</b>	10.50
Gekonfijte eendenbout   shiitake paddenstoel   walnotenpesto	



### Wijntip!

Ons personeel geeft u graag een suggestie over een wijn die heerlijk samen gaat met uw gerecht



### Biertip!

Houdt u meer van bier? Ook dan kan ons personeel u adviseren over een bijpassend bier van onze uitgebreide bierkaart!

## 5 gangen surprisediner

Maandag & dinsdag  
35.75

Alleen te bestellen per gehele tafel!

Wekelijks presenteert ons keuken-team een nieuw Surprisediner.

Zo hoeft u niet te kiezen en bent u verzekerd van 5 verfijnde gerechten, waarin het team al haar liefde, enthousiasme en creativiteit verwerkt. U weet zeker dat u enkel het beste van Aan de Linde eet!

Het geheel is zeer zeker niet te machtig en komt in een prettig tempo aan tafel.

Het menu kan individueel aangepast worden, geeft u gerust aan als u allergieën of dieetwensen heeft, of als er iets is dat u niet zo lekker vindt.



Please feel free to ask for our English menu!



**Allergenen** Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Vraag dan gerust de allergenenkaart!

## MENU VAN HET SEIZOEN

3 gangen - voor | hoofd | dessert - 37.90  
4 gangen - voor | tussen | hoofd | dessert - 46.25

### Voor

**Op lage temperatuur gegaarde Noorse zalmzalade**  
Bulgur | zoetzure komkommer | wasabi crème

— OF —

**Zachte biologische "Hokkaido" pompoensoep**  
Gekonfijte eendenbout | shiitake paddenstoel | walnotenpesto

### Tussen

**Ravioli van Noordzeekrab**  
Kreeftensaus | rucola | fijn geraspte Parmezaan

— OF —

**Gebakken kwartelfilet met een gekonfijt kwartelboutje**  
Gegrilde perzik | knolselder | luchtige peterselie crème

### Hoofd

**Gebakken zeebaarsfilet**  
Garnalen-botersaus | aardappelpuree | pompoen

— OF —

**Limburgs wild-zwijnhaas onder een korstje van noten "Dukkah"**  
Jjus van steranijs | crème van rode biet | kastanjes

### Dessert

**Bavarois van mandarijn**  
Luchtige crème van lemoncurd | bosvruchten chutney | fris frambozen ijs

— OF —

**Kaas**  
4 mooie kazen op een plankje | notenbrood | appel- & perenchutney  
*Supplementprijs in menu 3.75*

Indien gerechten uit het menu vervangen worden voor andere gerechten, geldt de speciale menuprijs niet!

## MENU BISTROT

VANAF 12 UUR  
DE GEHELE DAG!

**Coq au vin**  
17.50

Kip op klassieke Franse wijze |  
champignons & kruiden |  
klaargemaakt in een  
gebonden rodewijsaus

**Hamburger "Aan De Linde"**  
18.25

200 gram puur rundvlees | spek |  
gesmolten cheddar &  
knapperige bacon | burgersaus |  
tomaat, augurk & kropsla | frites

**Linguini all'Arrabiatia**  
20.75

Fijne lintpasta |  
gebakken scampi's in een kruidige  
tomatensaus | rucola | Parmezaan

**Gegrilde kogelbiefstuk**  
19.50

Huisgemaakte kruidenboter |  
frietten | salade

## HOOFDGERECHTEN

**Pompoen met jasmijnrijst & berberis-bessen** 20.75 

Peterseliesaus | gegrilde perzik | champignons

**Gebakken zeebaarsfilet** 23.80

Garnalen-botersaus | aardappelpuree | pompoen

**Hele kreeft** 39.50

Saffraansaus | zachte aardappelmousseline | radijs

**Ravioli van Noordzeekrab** 25.75

Kreeftensaus | Parmezaan | rucola

**Steak tartaar 200 gram** 21.00

Sjalot | appelkappertjes | worcestersaus |  
dooier van een scharrelei

**Gegrilde tournedos Belge Bleu** 34.50

Truffeljus | koolraap | gegrilde courgette

**Rossini:** overbakken met gebakken ganzenlever supplement 11.00

**Duo van Nieuw Zeelands hert** 30.25

Hertenbiefstuk | sous vide gegaarde hertsukade | Portjus |  
stampotje van rode kool | champignons

**Limburgs wild-zwijnhaas** 22.50

**onder een korstje van noten "Dukkah"**

Gus van steranijs | crème van rode biet | kastanjes

## Maaltijdsalades & Pasta

**Salade Scampi** 17.50

In knoflookolie gebakken | Noorse garnaltjes | croutons | knoflookmayonaise

**Caesar salad** 16.50

hoenderfilet & bacon | ansjovisdressing | gepocheerd hoeve-eitje |  
ansjovis | Parmezaan

**Pasta van de week** 18.00

Wekelijks wisselend, vraagt u gerust aan het bedienend personeel!

## Supplementen

(enkel in combinatie  
met een hoofdgerecht)

**Kommetje verse frieten  
met mayonaise** 3.50

**Spaghetti alioli** 3.50  
(knoflook & olijfolie)

**Kommetje verse  
seizoensgroente** 4.50

## LOBSTER FACTORY

Iedere woensdag en donderdag  
Breek de week, kraak 'n kreeft!

Verse hele kreeft van 39.50 voor 29.50