

VOORGERECHTEN

Carpaccio van boerderij hert Pompoen bundelzwammen truffel crème	15.75
Rilette van eend Compote van kweepeer gedroogde veenbessen aceto balsamico	13.50
Warme tarte tatin van appel & bloedworst Gekarameliseerde appel stroop bloedworst van slagerij Keulen	12.50
Garnalen cocktail 2.0 Gemarineerde garnalen in cocktailsaus espuma van tomaat forelkaviaar gebakken scampi	12.75
Schotse rauw gemarineerde zalm Gemarineerd in limoen- & rode bietensap coquille zoetzure wortel crème fraîche	15.25
Oesters 6 stuks vers uit het homarium vinaigrette van framboze & sjalotjes citroen	17.50
Bisque d'homard Cognac room coquille spinazie	10.75
Bavarois van pompoen Crème van kastanjes rode biet espuma van paarse wortel	 11.00

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!

4 Gangen Surprisediner

Maandag
t/m donderdag
30.00

Lust u nog een extra gang?
5 gangen + 6.25

Alleen te bestellen per gehele tafel!

Wekelijks presenteert ons keukenteam een nieuw Surprisediner.

Zo hoeft u niet te kiezen en bent u verzekerd van 4 verfijnde gerechten, waarin het team al haar creativiteit, enthousiasme en liefde 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!



Menu van het seizoen

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

Voor

Rilette van eend
Compote van kweepeer | gedroogde veenbessen | aceto balsamico
_____ of _____

Garnalen cocktail 2.0
Gemarineerde garnalen in cocktailsaus | espuma van tomaat | forelkaviaar | gebakken scampi

Tussen

Sous vide gegaarde runderwang
Risotto met spinazie | jus van morilles
_____ of _____

Ravioli gevuld met ratatouille
Antiboise | rucola | parmezaan

Hoofd

Gebakken heilbot
Speksabayon | radijs | crème van topinamboer
_____ of _____

Traag gegaarde parelhoen
Jus van vadouvan | stamppotje van wortel | champignons

Dessert

"Latte macchiato" mousse
Gel van espresso | crumble van bitterkoekjes | hazelnoten ijs
_____ of _____

Kaas
4 mooie kazen op een plankje | notenbrood | appel- & perenchutney
Supplementprijs in menu 3.85

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

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 18.00

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 21.30

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

Gegrilde kogelbiefstuk 19.95

Frieten | salade
Met huisgemaakte kruidenboter of pepersaus + 1.00

HOOFDGERECHTEN

Tarte Tatin van rode ui Witlof gorgonzola pastinaak	🌿 20.75
Gebakken heilbot Speksabayon radijs crème van topinamboer	24.50
Ravioli gevuld met ratatouille & gebakken doradefilet Antiboise rucola Parmezaan	23.75
Gegrilde dry aged entrecote van Slagerij Keulen Bearnaise- of pepersaus bietjes pastinaak	27.50
Kalfsrack "Aan de Linde" Sjalottenjus witlof pompoen	28.25
A la minute gesneden steak tartaar 200 gram piccalilly sojasaus frietjes	22.75
Kreeft Thermidor Crème van wortel bospeen spinazie	41.50
Traag gegaarde parelhoen Jus van vadouvan stamppotje van wortel champignons	22.75

Maaltijdsalades & Pasta

Salade Scampi In knoflookolie gebakken Noorse garnaltjes croutons knoflookmayonaise	17.50
Caesar salad Hoenderfilet & bacon ansjovisdressing gepocheerd hoeve-eitje ansjovis Parmezaan	16.95
Pasta van de week Wekelijks wisselend, vraagt u gerust aan het bedienend personeel!	18.00

Supplementen

(enkel in combinatie met een hoofdgerecht)

Kommetje verse frieten met mayonaise	3.50
Spaghetti alioli (knoflook & olijfolie)	3.50
Kommetje verse seizoensgroente	4.50

Lobster factory

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

Verse hele kreeft van 41.50 voor 29.50