



Aan de Linde

Lekker eten & drinken

VOORGERECHTEN

Duo van tonijn en coquille Aziatische tonijnmousse gebakken coquille gepofte paprika crème	15.50
Mi-Cuit van Noorse zalmfilet Gemarineerde Tarly salade basilicum crème gemarineerde komkommer	11.75
"Gaasterland" buikspek 24 uur gegaard Lak van kersen truffel crème zalfje van peterseliewortel	11.00
Steak tartaar Aan de Linde 100 gram fijngesneden rundvlees pickels eidooier soja crème	14.95
Carpaccio van Nashi peer Geitenkaas espuma crumble van noten honing frambozen vinaigrette	13.00
Lente ui soep Gebrande pinda's schuim van kokos chorizo	9.25
Oesters 6 stuks vers uit het homarium vinaigrette van frambozen & sjalotjes citroen	18.25



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 keukenteam een nieuw Surprisediner.

Zo hoeft u niet te kiezen en bent u verzekerd van 5 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
3 gangen - voor tussen hoofd	42.00
4 gangen - voor tussen hoofd dessert	46.25

Voor

Mi-Cuit van Noorse zalmfilet
Gemarineerde Tarly salade | basilicum crème | gemarineerde komkommer

of

"Gaasterland" buikspek 24 uur gegaard
Lak van kersen | truffel crème | zalfje van peterseliewortel

Tussen

Ravioli van piepkuiken
Parmezaan schuim | rucola | Parmezaan

of

Lente ui soep met Noorse garnaltjes
Gebrande pinda's | schuim van kokos

Hoofd

Gebakken zeebaars
Crème van bloemkool | salsa van tomaat en mango | zomerse groentjes

of

Gebakken Veluwse biologische eendenborst met een Oosterse lak
Calvados jus | zoete aardappel | mais | champignon

Dessert

3 structuren van aardbeien
Mousse van zomerkoninkjes | bavarois van aardbeien en mojito | ambachtelijk aardbeienijs

of

Assortiment 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!

Aan de Linde

Lekker eten & drinken

Menu Bistrot

VANAF 12 UUR
DE GEHELE DAG!

Mediterraans stoofpotje van lam

21.75

Courgette & tomaat | krieltjes

Hamburger "Aan De Linde"

18.25

200 gram puur rundvlees |
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

Gebakken zeebaars Crème van bloemkool salsa van tomaat en mango zomerse groentjes	24.40
Bouillabaisse van langoustines Rijkelijk gevuld met vis spinazie knapperige crouton en verse rouille	27.75
Zomerse kreeftensalade Mango appel venkel limoenmayonaise	43.00
Gevulde "Coer de Boeuf" tomaat met gesmolten mozzarella Spinazie pesto gepocheerd eitje zomerse groentjes	20.75
Gebakken Veluwe biologische eendenborst met een Oosterse lak Calvados jus zoete aardappel mais champignon	23.00
Gegrilde "Dry Age" entrecote Pepersaus peultjes bospeen aardappelpuree	28.00
Ravioli van piepkuiken en truffel Jus van truffel venkel rucola parmezaan	23.00
Gegrilde Ierse steak Bearnaise saus courgette & bospeen mousseline	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 43.00 voor 29.50