

Welkom terug...

Wat vinden wij het leuk dat jullie er weer zijn. Omdat we jullie weer mogen verwelkomen hebben we een overheerlijk **3 gangen 'Aan de Linde's favorieten'** menu opgesteld. Voor **38,90** 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!

Aan de Linde's favorieten

Voorgerecht

Salade van gerookte forel

Brunoise van groene appel, bleekselderij & radijs
| krokante nori | wakame espuma

"Gaasterland" buikspek 24 uur gegaard

Lak van kersen | truffel crème
zalfje van peterseliewortel

Hoofdgerecht

Krokant gebakken eendenborst

Jus met een vleugje vanille | bietjes & jonge
wortel | aardappel mousseline

Gebakken zeebaars

Salsa verde | aardappel mousseline
lauwwarme venkelsalade & doperwtjes

Nagerecht

Frisse yoghurt structuren

Pannacotta van yoghurt | limoen sorbet |
espuma van yoghurt en limoen

Assortiment van kaas (supplementprijs + 3.95)

3 mooie kazen op een plankje | notenbrood |
appelstroop & perenchutney

Level up

Maak van het 3 gangen menu
een 4 gangen menu met het
tussengerecht van de chef.

Dit gerecht wisselt iedere week.
Vraag onze bediening waar we jou
deze week mee willen verrassen.

7.75 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 passend bier

VOORGERECHTEN

Steak tartaar Aan de Linde	14.75
Dooier van scharreleitje krokantje radijs	
Rauw gemarineerde tonijn	14.75
Krokante laagjes filodeeg citroen creme avocado soja	
Verskillende bereidingen van wortel	12.75
Spicy pompoensorbet pannacotta van wortel wortelcompote	
"Gaasterland" buikspek 24 uur gegaard	13.00
Lak van kersen truffel crème zalfje van peterseliewortel	
Salade van gerookte forel	13.00
Brunoise van groene appel, bleekselderij & radijs krokante nori wakame espuma	



Oesters

Vers uit het homarium |
vinaigrette van frambozen
& sjalotjes | citroen

18.25



Aan de Linde

Lekker eten & drinken

HOOFDGERECHTEN

Ribroast van het kruidenvarken BBQ saus doperwtjes & romanesco gerookte aardappel mousseline	23.50
Gebakken zeebaars Salsa verde aardappel mousseline lauwwarme venkelsalade & doperwtjes	24.00
Argentijnse Rib eye Balsamico boter romanesco & jonge worteltjes aardappel mousseline	25.00
Bouillabaisse gemaakt van Langoustine Goed gevuld met diverse soorten verse vis scampi toast & rouille	29.50
Pulled paddestoelen Rijstvermicelli Eryngii paddestoel sojabonen saus van sereh	23.50
Krokant gebakken eendenborst Jus met een vleugje vanille bietjes & jonge wortel aardappel mousseline	23.25

BISTROT menu

Hamburger "Aan De Linde" 200 gram puur rundvlees gesmolten cheddar knapperige bacon burgersaus tomaat, augurk & kropsla frieten	18.25
Linguini all'Arrabiatia Fijne lintpasta gebakken scampi's in een kruidige tomatensaus rucola & Parmezaan	21.30
Gegrilde kogelbiefstuk Frieten salade huisgemaakte kruidenboter <i>óf bearnaise saus + € 1.00</i>	19.95
Caesar salad Gemarineerde kip & bacon gepocheerd scharreleitje ansjovis Parmezaan	17.00
Salade gerookte zalm & scampi Gerookte zalm & scampi in knoflook avocado	17.95

NAGERECHTEN

Crème brulee Witte chocolade lavendel	9.75
Frisse yoghurt structuren Pannacotta van yoghurt limoen sorbet espuma van yoghurt en limoen	10.00
Chocolademousse met crunchy choco & rice crisp Witte chocolade espuma ganache witte chocolade ijs op chococrumble	10.25
Assortiment van kaas 3 mooie kazen op een plankje notenbrood appelstroop & perenchutney	14.75 (menuprijs + 3.95)

Supplementen

(enkel in combinatie
met een hoofdgerecht)

Kommetje verse frieten met mayonaise	3.75
Spaghetti alioli (knoflook & olijfolie)	3.75
Kommetje verse seizoensgroente	4.75



Chef's 5 gangen menu

Maandag & dinsdag
35.75

Alleen te bestellen per gehele tafel.

Wekelijks presenteert ons keukenteam een nieuw verrassingsdiner.

Zo hoeft u niet te kiezen en bent u verzekerd van **5 verfijnde gerechten**. Een menu 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 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.

Allergenen

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