



Lindenhoeve

dynamiek in gastvrijheid

Kindergerechten - Plats enfant

Tomatensoep <i>Potage aux tomates</i>	€ 4,00
Artisanaal garnalenkroketje <i>Croquette crevette artisanale</i>	€ 8,20
Gehaktballetjes met tomatensaus en puree of frietjes <i>Boulettes de viande, sauce tomates et purée ou frites</i>	€ 9,75
Fishticks met wortelpuree <i>Bâtonnet de poisson et purée de carottes</i>	€ 9,75
"Slim's" Kinderspaghetti <i>Spaghetti enfant du vermisseau Slim avec fromage râpé</i>	€ 7,95
Pizza Hawaï Delight <i>Pizza Hawaï Delight</i>	€ 10,95
Pizza Margherita <i>Pizza Margherita</i>	€ 8,95
Kippedrumstick of chicken nuggets met appelmoes en frietjes <i>Pilon de poulet ou chickennuggets, compote de pommes et frites</i>	€ 9,75

Lindeland Happy Meal + Surprise !

Kippedrumstick of chicken nuggets met appelmoes en frietjes
Pilon de poulet ou chickennuggets, compote de pommes et frites

Of

Gehaktballetjes met tomatensaus en puree of frietjes
Boulettes de viande, sauce tomates et purée ou frites

Of

Fishticks met wortelpuree
Bâtonnet de poisson et purée de carottes

+

Kinderijsje
Glace enfant

Of

Kinderpannekoekje met bruine of witte suiker
Crêpe enfant au sucre brun ou blanc

Of

Milkshake

+

Lindeland Champagne, cola, fanta, sprite, fristi, melk, chocolademelk, spa, vittel

€ 15,40

Desserts

Croquantino van chocolade, mokka, vanilleijs en een crumble van hazelnoot en zachte room <i>Croquantino de chocolat, moka, glace vanille et un crumble de noisette et crème douce</i>	€ 6,50
Mango fruitshake met rum, verse munt en limoen sorbet <i>Shake de melon avec rhum, menthe fraîche et sorbet au citron vert</i>	€ 5,95
Huisgemaakte tiramisu met een mokka van Amaretto <i>Tiramisu fait maison avec un mokka d'Amaretto</i>	€ 5,40
Gevarieerd kaasbordje met notenbroodje <i>Petit plateau de fromages variés et pain aux noix</i>	€ 10,05
Sabayon van kriekbier met vanilleijs <i>Sabayon à la bière de cerise avec glace à la vanille</i>	€ 6,50
Eton Mess met frambozen en merengue <i>Eton Mess avec des framboises et merengue</i>	€ 8,95

Tante Germaine Menu

Rösti van courgette met gerookte zalm en zure room
Rösti de courgettes au saumon fumé et crème sure

Filet pur met zomergroenten en juliennefrietjes
Filet pur avec des légumes d'été et des frites juliennes
Of met ganzenlever + € 3 supplement
Ou avec foie gras + € 3 supplement

OF/OU

**Kabeljauw met zeekraal, saus van olijven, basilicum, tomaten,
olijfolie en aardappelpuree**
*Morue avec de la salicorne, sauce aux olives, basilic, tomates, huile d'olive
et purée de pommes de terre.*

**Croquantino van chocolade, mokka, vanilleijs en een crumble van
hazelnoot en zachte room**
Croquantino de chocolat, moka, glace vanille et un crumble de noisette et crème douce

Koffie

€ 43,50

Voorgerechten - Entrées

Soep van de dag € 5,50
Potage du jour

Huisgemaakte vissoep met rijke garnituur € 11,50
Soupe de poisson fais maison et de la garniture

Parmaham met meloen, rucola en parmesan € 14,50
Jambon de Parme au melon, roquette et parmesan

Rösti van courgette met gerookte zalm en zure room € 16,50
Rösti de courgettes au saumon fumé et crème sure

Kroketje van Hervé kaas, spinazie, trostomaat en soja saus € 14,50
Croquette de fromage d'Hervé, épinards, tomates de vigne et sauce de soja

Rundscarpaccio met rucolaslaatje € 16,75
Carpaccio de bœuf à la salade de roquette

Tomaat mozzarella met verse basilicum en rucola € 11,85
Tomate mozzarella avec basilic frais et roquette

Scampi's maison (pittig met o.a. tomaat, curry, paprika, pastis, look) € 13,50
Scampis maison (piquant avec e.a. tomates, curry, poivrons, pastis, ail)

Gebakken ganzenlever met gecarameliseerde appels en toast € 17,50
Foie gras poêlé aux pommes caramélisées et du pain grillé

Seizoen Suggestie:

Artisjok met mosterdvinaigrette (volgens bereikbaarheid) € 7,50
Artichauts avec de la vinaigrette à la moutarde (selon disponibilité)

Oesters - Huitres

6 Holle oesters natuur n° 3 € 16,20
6 Huitres creuses nature n° 3

6 Holle oesters natuur n° 3 gegratineerd met champagnesaus € 17,25
6 Huitres creuses nature n° 3 gratinés à la sauce champagne

Wijntip Domaine Alain Gautheron - Chablis 1er Cru 2014 € 41,00

Kreeft - Homard

Babykreeftensalade Belle-Vue € 26,50
Salade d'homard (bébé) "Belle-Vue"

Babykreeft Thermidor met verse dragon en crèmesaus, mosterd en parmezaan € 29,00
Bébé homard thermidor à l'estragon frais et sauce à la crème, moutarde et parmesan

Wijntip Gnarly Head Viognier Unoaked € 29,00

Babykreeft "Tante Germaine" met kruiden en lookboter € 26,50
Bébé homard "tante Germaine" aux herbes et beurre à l'ail

Mossels - Moules (Zeeuwse Bodemcultuur - Vanaf seizoen)

Mosselen natuur € 26,00
Moules natures

Mosselen in witte wijn en room € 27,50
Moules au vin blanc et crème

Mosselen gekruid € 27,50
Moules aux herbes

Wijntip Zomerwijn - Le Prêlat - Bernard Magrez € 29,00

Salades

Salade met honing gegratineerde geitenkaas, sprekkreepjes en appeltjes € 19,95
Salade de chèvre gratiné au miel, lardons et pommes

Salade met gebakken kip, scampi's en ananas € 20,95
Salade au poulet rôti, scampi et ananas

Salade Niçoise € 17,90

Cesar Salade € 17,00

Hoofdgerechten - Plats Principal

Filet pur met zomergroenten en juliennefrietjes € 27,50
Filet pur (ou filet) avec des légumes d'été et des frites juliennes

Filet pur Rossini (ganzenlever) met zomergroenten en juliennefrietjes € 31,50
Filet Rossini (foie gras) avec des légumes d'été et frites juliennes

Steak Belgisch blanc bleu met peper-, champignon- of béarnaisesaus € 23,00
Steak blanc blue Belge avec sauce aux poivres, champignons ou béarnaise

Saltimbocca spiesjes van kalfsvlees met verse salie, zongedroogde tomaatjes en gegrilde groentjes en gebakken krielaardappelen € 25,50
Brochettes de Saltimbocca avec du veau au épice salie, tomates séchées et légumes grillés et pommes de terres

Huisgemaakte vissoep met rijkelijk visgarnituur, croûtons en rouille € 22,00
Soupe de poisson de la maison et du garniture de poisson, croûtons et rouille

Wijntip Caves Vinicole de Pfaffenheim - Pinot Gris € 28,00

Thaise curry met rijst € 18,50
Curry thaï avec du riz

Filet van zeebaars in papillotte met zomergroenten en verse dragon en basilicum € 24,50
Filet de bar en papillotte avec légumes d'été avec du estragon et basilic frais

Kabeljauw met zeekraal, saus van olijven, basilicum, tomaten, olijfolie en aardappelpuree € 25,50
Morue avec de la salicorne, sauce aux olives, basilic, tomates, huile d'olive et purée de pommes de terre.

Scampi's maison (pittig met o.a. tomaat, curry, paprika, pastis, look) € 22,50
Scampis maison (piquant avec e.a. tomates, curry, poivrons, pastis, ail)

Paling gebakken met tartaarsaus, napolitaine, in room of in groen € 28,50
Anguille cuite au four avec sauce tartare, napolitaine, à la crème ou en vert

Zeetong à la meunière, tartaar, krokante salade en frietjes € 29,50
Sole meunière avec tartare, salade croquante et frites