

Aan de Linde's favorieten

3 of 4 gangen

Voor de liefhebber hebben we een overheerlijk 3 of 4 gangen 'Aan de Linde's favorieten' menu opgesteld. Voor 45.90 serveren wij 3 gangen en voor 59.50 serveren wij 4 gangen. Indien gerechten uit het menu vervangen worden voor andere gerechten, geldt de speciale menuprijs niet.

Voorgerecht

Buikspek gemarineerd in BBQ kruiden
Compote van mango | crispy chilli oil

Tartaar van asperges & makreel
Gemarineerde asperges | rilette van makreel | bieslook yoghurt dressing | dille olie

Limburgse asperge soep 
Licht gebonden asperge soep | verse asperges | ei & peterselie
optioneel *Bourgondische ham* + 1.50

Hoofdgerecht

Gebakken lamsrump
Rozenmarijn tijm saus | wortel & groene asperge

Gebakken schelvis in curry crumble
Thaise kokosroom & prei olie | groene asperge

Risotto groene asperge & tuinkruiden 
Burrata crème | gemarineerde lauwwarme witte asperge

Tussengerecht

Enkel bij 4 gangen

Ravioli van groene asperge & tomaat 
Tomaten antiboise | groene asperge | basilicum olie | oude brokkelkaas

Nagerecht

Gemarineerde aardbeien in citroen
Bouillon van rabarber | room van vanille | kokos sorbet

Assortiment van kaas (supplementprijs + 5.50)
Vijf soorten kaas | notenbrood | verschillende soorten confituur

VOORGERECHTEN

Buikspek gemarineerd in BBQ kruiden 18.25
Compote van mango | frisée | groene asperge

Krokante papadum met gemarineerde tonijn 19.90
Tonijn gemarineerd in soja en sesam saus | wasabi avocado crème | sesamzaadjes | citrus gel

Tartaar van asperges & makreel 18.50
Gemarineerde asperges | rilette van makreel | bieslook yoghurt dressing | dille olie

Steak tartaar Aan de Linde 19.90
Schuim van eidooier | crème van dragon | gefrituurde kappertjes | toast van brioche

Gemarineerde tomaat & burrata crème  18.00
Tomaatjes gemarineerd in harissa & sushi azijn | crème van burrata | tempura van mozzarella | basilicum olie

Limburgse asperge soep  12.75
Licht gebonden asperge soep | verse asperges | ei & peterselie
optioneel *Bourgondische ham* + 1.50



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 bijpassend bier

Allergenen

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

HOOFDGERECHTEN

Gebakken tournedos Rossini	36.50
180 gram jus van truffel verse bladspinazie	
Optioneel – gebakken eendenlever	8.00
Gebakken lamsrump	28.25
Rozenmarijn tijm saus wortel & groene asperge	
Gepekeld ribroast	29.00
Saus van sjalot en thijm courgette & biet	
Gebakken schelvis in curry crumble	28.25
Thaise kokosroom & prei olie groene asperge	
Risotto groene asperge & tuinkruiden	 26.00
Burrata crème gemarineerde lauwwarme witte asperge	
Ravioli van groene asperge & tomaat	 25.50
Tomaten antiboise groene asperge basilicum olie oude brokkelkaas	
Asperges op Limburgse wijze	24.50
Hollandaise boter saus 5 witte asperges ei & peterselie aardappel mousseline met kruidenolie	
optioneel: <i>Bourgondische ham</i> + 3.25	
<i>gerookte zalm</i> + 4.00	

BISTROT menu

Hamburger "Aan De Linde"	21.00
200 gram puur rundvlees gesmolten cheddar knapperige bacon burgersaus tomaat, augurk & kropsla frieten	
Linguine Nduja & scampi	23.75
Romige Nduja saus verse tomaatjes scampi in knoflook versie peterselie & Parmezaan	
Gegrilde biefstuk	25.90
Frieten salade huisgemaakte kruidenboter <i>of pepersaus + € 1.50</i>	
Caesar salad	20.00
Gemarineerde kip & bacon gepocheerd scharreleitje ansjovis Parmezaan	
Falafel burger	 21.00
Cheddar avo smash harissa tomaatjes little gem shiracha mayo	
Gebakken zalm filet	25.00
Hollandaise saus verse groente	

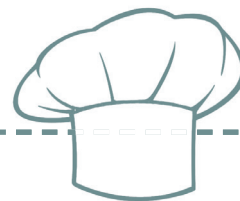
NAGERECHTEN

Gemarineerde aardbeien in citroen	12.25
Bouillon van rabarber room van vanille kokos sorbet	
Parfait Irish coffee & mousse van chocolade	12.90
Rode vruchten gel caramel schuim	
Assortiment van kaas	17.75
Vijf soorten kaas notenbrood verschillende soorten confituur	

Supplementen

(enkel in combinatie met een hoofdgerecht)

Kommetje verse frieten met mayonaise	5.50
Spaghetti alioli (knoflook & olijfolie)	6.50
Kommetje verse seizoensgroente	5.50
Zoete aardappel friet met Parmezaan & truffel mayo	8.00
Little gem sla met caesardressing & croutons	6.00



Chef's 5 gangen menu

Maandag & dinsdag
42.50

Alleen te bestellen per gehele tafel.

Wekelijks presenteert ons keukenteam een nieuw verrassingsdiner.

Zo hoef je niet te kiezen en ben je verzekerd van **5 verfijnde gerechten**. Een menu waarin het team al haar creativiteit, enthousiasme en liefde verwerkt. Je weet zeker dat je 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, geef het gerust aan als je allergieën of dieetwensen hebt, of als er iets is dat je niet zo lekker vindt.