

ZOMER MENU

Voorgerecht

Zacht gegaard buikspek
Compote van mango en chili

Tussengerecht

Kleine bouillabaisse gemaakt van langoustine
Verse vis, scampi en mosseltjes

Hoofdgerecht

Eend gebakken op de huid
Jus van truffel en bramen

Nagerecht

Tompouce Limoncello
Mascarpone | krokante bodem | gekonfijte citroen

3 gangen 46.50
4 gangen 59.90

BITES

Oesters 6 of 9 stuks met framboos & sjalot vinaigrette	24.00 36.00
Charcuterie met brioche en tomatenjam	13.75

VOORGERECHTEN

Zacht gegaard buikspek Compote van mango en crispy chili oil	18.90
Zalm gemarineerd in gin & tonic Crumble van citroen avocado bonito flakes	20.00
Carpaccio van courgette Hummus olijven avocadomousse arancini	19.90
Steak tartaar Aan de Linde Schuim van eidooier truffelcreme & gefrituurde kappertjes toast van brioche	20.25
Bouillabaisse gemaakt van langoustine Verse vis, scampi en mosseltjes	22.90



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

Samen tafelen

Voor gezelschappen vanaf 8 personen verzoeken wij vriendelijk de keuze per gang tot drie gerechten te beperken.

HOOFDGERECHTEN

Gebakken kalfsvlees	33.50
Saus van cranberry groene asperge en gepofte tomaat	
Schelvis in Thaise curry crumble	29.00
Saus van kokos en sereh gepofte tomaat & courgette	
Eend gebakken op de huid	28.90
Jus van truffel en bramen courgette & gepofte tomaat	
Gegrilde tonijn steak (lauwwarm)	29.90
Tomaten antiboise gegrilde courgette & groene asperge	
Citroen risotto met gegrilde courgette	26.00
Crumble van groene kruiden buratta crème	
Bouillabaisse gemaakt van langoustine	34.50
Verse vis scampi mosselen toast met rouille	
Gebakken tournedos	36.50
180 gram bearnaisesaus spinazie	

BISTROT menu

Hamburger "Aan De Linde"	21.00
Angus burger gesmolten cheddar knapperige bacon burgersaus tomaat, augurk & kropsla frieten	
Linguine Nduja & scampi	25.25
Romige Nduja saus verse tomaatjes scampi in knoflook versie peterselie & Parmazaan	
Gegrilde biefstuk	28.50
Frieten salade huisgemaakte kruidenboter <i>óf pepersaus + € 1.50</i>	
Caesar salad	21.25
Gemarineerde kip & bacon gepocheerd scharreleitje ansjovis Parmezaan	
Falafel burger	21.00
Cheddar avo smash harissa tomaatjes little gem shiracha mayo	
Gebakken zalm filet	26.25
Hollandaise saus verse groente	

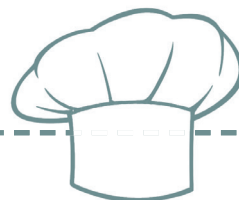
NAGERECHTEN

Tompouce Limoncello	12.50
Mascarpone krokante bodem gekonfijte citroen	
Dame Blanche	11.00
Ouderwets lekker met een twist romig vanille-ijs luchtige slagroom warme pure chocoladesaus	
Gegrilde perzik	12.90
Vanillehangop honing-thijm siroop pistachecrumble	
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.

Allergenen

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