

HERFST MENU

Voorgerecht

Ceviche van zeebaars

Gemarineerd in mandarijn & limoen | bundelzwammetjes | rauw gemarineerde pompoen | geroosterde hazelnoot crumble | crème van kastanje

Tussengerecht

Risotto van pompoen

Crème van burrata | gemarineerde bundelzwammetjes | pompoen | prei olie

Hoofdgerecht

Gebakken zwijnsfilet

Saus van Madeira | crumble van za'atar & framboos

Nagerecht

Karamel en chocolade

Feuilletée karamel | chocolade mousse | rood fruit | gezouten karamel ijs

3 gangen met tussengerecht	51.00
3 gangen met nagerecht	46.50
4 gangen	59.90



VOORGERECHTEN

Ceviche van zeebaars	20.00
Gemarineerd in mandarijn & limoen bundelzwammetjes rauw gemarineerde pompoen geroosterde hazelnoot crumble crème van kastanje	
Paté van hert	19.00
Tomaten prei vinaigrette limoen crème perkamentbrood zoet zure groente	
Tonijn tataki	20.00
Truffel ponzu dressing Kewpie mayonaise ingelegde groentjes	
Steak tartaar Aan de Linde	20.25
Schuim van eidooier crème van dragon gefrituurde kappertjes perkament brood	
Beukenzwammetjes & yuzu-miso dressing	 19.00
Mandarijn geroosterde macadamia gember crostini	



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

Ossenhaas Rossini Madeira & truffel saus Optioneel : gebakken eendenlever + 8.50	36.00
Gebakken zwijnsfilet Saus van Madeira crumble van za'atar & framboos	28.90
Scholfilet met Gruyère korst Saus van pompoen	29.00
Gebakken schelvisfilet Saus van kokos limoen & Nduja olie	29.00
Risotto van pompoen Crème van burrata gemarineerde bundelzwammetjes pompoen prei olie	26.00
Ravioli van aubergine Gemarineerde aubergine in miso schuim van tom kha kai	26.00

BISTROT menu

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

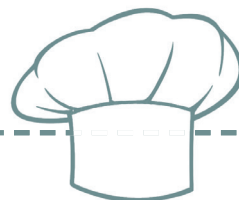
NAGERECHTEN

Briochepudding gebrand als crème brulee Crème brulee in brioche kaneel ijs rozijnen	12.50
Vanille & kersen Vanille ijs warme kersen slagroom pure chocolade	11.00
Karamel en chocolade Feuilletée karamel chocolade mousse rood fruit gezouten karamel ijs	12.90
Assortiment van kaas Vijf soorten kaas notenbrood verschillende soorten confituur	17.75

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.