



DE LINDEBOOM

anno 1765

VOOR	TONIJN 19 gegrild, yuzu, kafir 🍷 <i>Verdejo</i> 7.5	KWARTEL 19 gekonfijt, daslook, asperges 🍷 <i>Grüner Veltliner</i> 7.5
	CHEVICHE 19 bloedsinaasappel, kaviaar, zoetzure groenten 🍷 <i>Sauvignon</i> 7.5	BUIKSPEK 19 geroosterd, x.o., rabarber 🍷 <i>Pinot Grigio</i> 7.5
	VEGETARISCH 19 couscous, granaatappel, yoghurt, asperges 🍷 <i>Riesling</i> 7.5	CARPACCIO 19 rund, parmezaan, truffel voor de liefhebber met gebakken eendenlever 9.5 🍷 <i>Chardonnay</i> 7.5

SOEP	BIMI-BROCCOLI 15 ravioli, dashi, burrata 🍷 <i>Grüner Veltliner</i> 7.5	BOUILLABAISSE 19 vissoep, crostini, rouille 🍷 <i>Chardonnay</i> 7.5
------	---	--

TUSSEN	COQUILLES 24 ravioli, beurre blanc, scampi 🍷 <i>Chardonnay</i> 7.5	VEGETARISCH 22 prei, nori, miso, olijf 🍷 <i>Riesling</i> 7.5
	ZWEZERIK 26 kalf, asperges, framboos 🍷 <i>Späthburgunder</i> 7.5	

Voor gasten met een dieet- of allergie beperking passen wij onze gerechten naar wens aan. In onze keuken kunnen sporen van allergenen voorkomen. Eventuele vragen kunt u aan onze bedieningsbrigade stellen.

Wij presenteren tijdens het diner tegen 23:00 de laatste consumptie samen met de rekening zodat ons personeel s'ochtends vroeg weer fris aan de werkdag kan beginnen. Betaling uitsluitend per pin of contant.

HOOFD	VARKEN-LIVAR 28 wang, zoete aardappel, krieken 🍷 <i>Barbera</i> 7.5	ZEEBAARS 29 filet, paella, chorizo, zeevruchten 🍷 <i>Vermentino</i> 7.5
	KALF 29 entrecôte, ravioli, truffel BIJPASSENDE SAUS 4 rode wijn, truffel 🍷 <i>Sangiovese</i> 7.5	TARBOT 39 spinazie, sjalot, limoen 🍷 <i>Viognier</i> 7.5
	EEND 29 ratatouille, truffelaardappel, rozemarijn 🍷 <i>Garnacha</i> 7.5	ZEETONG 39 à la meunière, citrus 🍷 <i>Chardonnay</i> 7.5

DRY AGED RUND Black Angus, minimaal 60 dagen laten rijpen TOURNEDOS 200 GR. 35 BIJPASSENDE SAUS 4 rode wijn, peper, bearnaise, truffel voor de liefhebber met gebakken eendenlever 9.5 🍷 <i>Ripasso valpolicella</i> 8.5	<div style="border: 1px dashed #ccc; padding: 5px;"> PORTIE FRIET 5 ZOETE AARDAPPEL FRIET 5 </div>
---	---

NA	KAAS 15.5 4 kazen, amandel, abrikoos 🍷 <i>Vin Santo</i> 8.5 🍷 <i>Proeverij 3 glaasjes Port</i> 12	PANNA COTTA 11 framboos, vanille, rabarber 🍷 <i>Beerenauslese Sämling</i> 7.5
	ZOET VAN DE DAG 12 speciaal dessert van onze patissier, dagwisselend	RED VELVET 11 semifreddo, zeezout, karamel 🍷 <i>Merlot Auslese</i> 8.5
	TIRAMISU 11 mascarpone, espresso, cacao 🍷 <i>Moscatel</i> 7.5	CHOCOLADE (10 MIN) 11 mouilleux, witte choco, pistache 🍷 <i>Pedro Ximénez</i> 7.5