



DE LINDEBOOM
anno 1765

VOOR	TONIJN 19 x.o. shiitake, limoen, pickles 🍷 <i>Alvharino</i> 7.5	EEND 22 confit, kweepeer, pistache 🍷 <i>Pinot gris</i> 7.5
	ZALM 19 zuurkool, beurre noisette, zuurdesem 🍷 <i>Grüner veltliner</i> 7.5	DUROC 19 buikspek, knol, harissa 🍷 <i>Viognier</i> 7.5
	VEGETARISCH 19 pompoen, labneh, zwarte prei, amandel 🍷 <i>Garnacha blanca</i> 7.5	RUND 19 ribeye, paprika, kimchi 🍷 <i>Riesling</i> 7.5
SOEP	TRUFFEL 19 aardappel, verse truffel, gruyère 🍷 <i>Pinot noir</i> 7.5	BOUILLABAISSE 21 vissoep, brique, rouille 🍷 <i>Vermentino</i> 7.5
TUSSEN	COQUILLES 24 sjalot, hollandaise, rode biet 🍷 <i>Chenin blanc</i> 7.5	VEGETARISCH 22 ravioli, artisjok, kastanje, kruiden 🍷 <i>Vermentino</i> 7.5
	ZWEZERIK 26 kalf, pastinaak, appel 🍷 <i>Pinot gris</i> 7.5	
Voor groepen van 5 of meer serveren wij uitsluitend ons dagmenu. 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	KONIJN 28 stoof, polenta, olijf 🍷 <i>Sangiovese</i> 7.5	SNOEKBAARS 29 courgette, druivenmost, mosterd 🍷 <i>Pinot gris</i> 7.5
	KALF 29 entrecôte, ravioli, paddestoel 🍷 <i>Pinot noir</i> 7.5	TARBOT 39 spinazie, sjalot, limoen 🍷 <i>Grüner veltliner</i> 7.5
	HERT 34 wortel, cacao, hazelnoot 🍷 <i>Ripasso della valpolicella</i> 9.5	ZEETONG 45 à la meunière, citrus 🍷 <i>Chardonnay</i> 7.5
	DRY AGED RUND Black Angus, minimaal 60 dagen laten rijpen TOURNEDOS 200 GR. 36 BIJPASSENDE SAUS rode wijn, peper, bearnaise, truffel voor de liefhebber met gebakken eendenlever 10 🍷 <i>Primitivo</i> 7.5	PORTIE FRIET 5.5 ZOETE AARDAPPEL FRIET 5.5
NA	KAAS 18.5 5 kazen, amandel, vijg 🍷 <i>Ratafia champagne</i> 8.5 🍷 <i>Proeverij 3 glaasjes Port</i> 12	SAABAYON (MIN. 2 PERS.) 14 vanille, appel, kaneel 🍷 <i>Vin santo</i> 9.5
	ZOET VAN DE DAG 14 speciaal dessert van onze patissier, dagwisselend	DULCE DE LECHE 14 semifreddo, zeezout, karamel 🍷 <i>Beerenauslese s�mpling</i> 9.5
	PANNA COTTA 14 pompoen, witte choco, hazelnoot 🍷 <i>Madeira</i> 8.5	CHOCOLADE (10 MIN) 14 mouilleux, choco, abrikoos 🍷 <i>Rivesaltes ambr�</i> 8.5