



DE LINDEBOOM
anno 1765

VOOR	TONIJN 19 miso, kafir, crispy shiitake 🍷 <i>Alvharino</i> 7.5	OKONOMIYAKI 19 bonito, ei, groenten, zoetzuur, gefermenteerd 🍷 <i>Gewürztraminer</i> 7.5	HOOFD	HAAS 29 stoof, polenta, rode wijn 🍷 <i>Sangiovese</i> 7.5	ZEEBAARS 29 krab, risotto, kreeft 🍷 <i>Fiano</i> 7.5
	ZALM 19 lauuwarm, sjalot, vadouvan 🍷 <i>Viognier</i> 7.5	DUROC 19 buikspek, zuurk ool, piccalilly 🍷 <i>Riesling</i> 7.5		KALF 29 entrecôte, gnocchi, paddestoel BIJPASSENDE SAUS 4.5 rode wijn, peper, bearnaise, truffel 🍷 <i>Pinot noir</i> 7.5	KABELJAUW 29 zachtgegaard, spinazie, hollandaise 🍷 <i>Riesling</i> 7.5
	VEGETARISCH 19 structuren, pompoen, linzen, comté 🍷 <i>Chardonnay</i> 7.5	RUND OF HERT 19 OF 21 carpaccio, truffel, oude kaas voor de liefhebber met gebakken eendenlever 11 🍷 <i>Chenin blanc</i> 7.5		HERT 29 jeneverbes, laurier, honing 🍷 <i>Sangiovese</i> 7.5	ZEETONG 260 GR. 37 a la meunière, citrus 🍷 <i>Chardonnay</i> 7.5
SOEP	VEGETARISCH 19 aardappel, ui, karwij, brokkelkaas 🍷 <i>Grüner veltliner</i> 7.5	BOUILLABAISSÉ 22 vissoep, brique, rouille 🍷 <i>Vermentino</i> 7.5		DRY AGED RUND Black Angus, minimaal 60 dagen laten rijpen GRAIN FED TOURNEDOS 180 GR. 37 BIJPASSENDE SAUS 4.5 rode wijn, peper, bearnaise, truffel voor de liefhebber met gebakken eendenlever 11 🍷 <i>Ripasso</i> 9.5	SIDE DISHES Geroosterde knolletjes, harissa, krokante kikkererwt 7 BBQ prei, gedroogde olijf, spek crumble 7 Artisjok, krokante gnocchi, truffel, bundelzwam 9.5 Portie friet 5 Zoete aardappel friet 5
	COQUILLES 24 bloemkool, kreeft, prei 🍷 <i>Chenin blanc</i> 7.5	VEGETARISCH 19 arancini, artisjok, kastanje 🍷 <i>Vermentino</i> 7.5		KAAS 18.5 5 kazen van het Kaasatelier 🍷 <i>Ratafia</i> 9.5 🍷 <i>Proeverij 3 glaasjes Port</i> 14	WENTELTEEFJE 14 brioche, peer, sabayon 🍷 <i>Vin santo</i> 9.5
TUSSEN	ZWEZERIK 26 kalf, knol, x.o. shiitake 🍷 <i>Pinot noir</i> 7.5		NA	ZOET VAN DE DAG 14 speciaal dessert van onze patissier, dagwisselend	DULCE DE LECHE 13 semifreddo, spongecake, karamel 🍷 <i>Moscatel de setubal</i> 9.5
	Voor groepen van 5 pers. of meer serveren wij uitsluitend ons dagmenu. Voor gasten met een dieet- of allergie beperking passen wij onze gerechten naar wens zo mogelijk aan. In onze keuken kunnen sporen van allergenen voorkomen. Eventuele vragen kunt u aan onze bedieningsbrigade stellen. Balans en vakmanschap gaan bij ons hand in hand. Voor het welzijn van onze brigade sluiten wij het restaurant om 23.00 uur. Bedankt dat u vanavond onze gast bent en dat u samen met ons investeert in een gezond en duurzaam horecavak. Betaling uitsluitend per pin of contant.			PANNA COTTA 13 pure choco, miso, popcorn 🍷 <i>10 year old tawny port</i> 8.5	CHOCOLADE (10 MIN) 14 moulleux, witte choco, pistache 🍷 <i>Welshreisling-sämling auslese</i> 8.5