

Heeft u een allergie? Meld het ons!

	Prijs in euro
<u>Verrassings menu van de chef:</u>	
Hoofdgerecht	18,50*
Voorgerecht, hoofdgerecht	23,50*
Voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht	28,50*
Voorgerecht, soep, hoofdgerecht, nagerecht	33,50*
In dit verrassingsmenu kunt u aangeven of u iets niet lust of een allergie heeft.	

Soepen:

Venkel roomsoep	6,25*
Tomaten bouillon	6,25*
Courgette roomsoep	6,25*

Voorgerechten:

Rundercarpaccio met ijs van limburgse mosterd En eigen toppings deze worden los geserveerd zodat U zelf uw carpaccio naar smaak kunt maken.	12,50
Salade met in knoflook gebakken scampi's en rivierkreeft Waarbij een saffraangelei.	13,50*
Gerookte zalm geserveerd met een mousse Van groene asperges	11,95
Duo van gekonfijte eendenbout en gerookte eendenborst Geserveerd met een mango chutney	12,50
Salade met verschillende warme kazen in een krokant jasje Camambert, old amsterdam en geitenkaas	12,50*
Proeverij voorgerecht Drie kleine verrassingsvoorgerechtjes en een soepje	14,95*

Alle voorgerechten worden geserveerd met stokbrood, kruidenboter en tapanades
Alle voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht portie besteld worden voor 5.50 extra

Gerechten met een * zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch gemaakt worden

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Prijs in euro

Hoofdgerechten:

Vlees:

Kogelbiefstuk met pepersaus	19.95
Varkenshaas gevuld met fetakaas en zongedroogde tomaat	17.95
Gepaneerde varkensschnitzel waarbij champignonsaus	18,95
Kip of varkens spies met satésaus en gefrituurde uitjes	17,95
Mixed grill; kip, varken en rundvlees met stroganoff saus	21.50
Gebakken eendenborstfilet met een vijgenjus	19.95

Vis:

Gebakken zalmfilet geserveerd met hollandaise saus	19,95
Tilapiafilet belegd met tomaat, courgette en kaas	17.95
Vis in papillot; Witvis, zalm en garnalen	20.50
Kabeljauwfilet met een korst van knoflook en basilicum	19.50

Vegetarisch:

Bospaddenstoelen tagliatelle geserveerd met met gevulde champignons	17.50*
Groentewrap gevuld met old Amsterdam waarbij een basilicumsaus	17,50*

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, aardappel gratin, warme groentes (behalve de saté), salade en mayonaise.

Desserts:*

Dame blanche	6.95
Lopend chocolade cakeje met bastogne parfait	7.95
Advocaat bavarois geserveerd met vanille ijs en slagroom	6.95
Sorbet ijs met vers fruit en slagroom	6.95
Crème brulee met stroopwafel mousse en karamelijs	7.50
Grand dessert "De Vier Linden"	10.50
Bestaande uit 5 dessert items.	

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Specialiteiten van het huis

	Prijs in euro
<u>Voorgerechten:</u>	
Salade met gegrilde kreeft, coquille en Hollandse garnaltjes Geserveerd met saffraan dressing.	18,50
Runderpastrami geserveerd met krokant gebakken kalfszwezerik Geserveerd met een crème van bospaddenstoelen.	19,50
Kreeften roomsoep rijkelijk gevuld met gepocheerde vissoorten.	14,50
<u>Hoofdgerechten:</u>	
Lamsrack met een korst van Limburgse mosterd geserveerd met een jus van canisiusstroop	27,50
Gebraden ossenhaas met gebakken paddenstoelen waarbij een truffel jus	29,50
In roomboter gebakken zeetong geserveerd met hollandaise saus	34,50

Specialiteiten Menu “De Luxe”

Twee gangen	36.50
Drie gangen	42,50
Vier gangen	47.50
Vijf gangen	52.50

In dit **luxé verrassingsmenu** kunt u aangeven of u iets niet lust of een allergie heeft

De specialiteiten voorgerechten zijn ook als hoofdgerecht portie te bestellen voor 9,50 extra
Alle specialiteiten hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelpuree, warme groentes en
bijbehorende garnituren.