

EMPFEHLUNG

Winter



Cocktail

Fizzy Basil Smash (Erhältlich ohne Alkohol)

14.00 €

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Chef

16 €*

Brot und Butter

Tataki von Rind, Japan Style, Kimchi Chicorée, Shiitake Confit, Wasabi

17 €*

Knuspriger Confit von Ente Sanddorn Butternut Chutney, Crumble von Speculatius, Entenjus und Brot

17 €*

Tagessuppe

10 €*

Brot und Butter

Käsevariation

16 €*

Hauptspeisen

Eisbein mit Kartoffel - Kräuterpuree, cremiges Sauerkraut und Senfsoße

26 €*

Steak mit frischer Knoblauch Rahmsoße

34 €*

mit Fritten

Dessert

Profiterol, Vanille Eis, warme Schokolade

13 €*

Pumkin Spice Latte

12.50 €*

Pumkin Spice Latte mit lokalem Milch Likör

14 €*

Ostbelgien   An den Linden



SUGGESTIONS

Hiver



Cocktail

Fizzy Basil Smash (disponible sans alcool)

14.00 €

Entrées

Vitello Tonnato du chef

16 €

Pain et beurre

Tataki de bœuf, Japan Style, Kimchi chicorée, confit de shiitake et wasabi

17 €

Croustillant de canard confit, chutney de butternut à l'argousier, crumble de spéculos, jus de canard et pain

17 €

Soupe du jour

10 €

Pain et beurre

Farandole de fromages

16 €

Plats principaux

Jambonneau, avec purée de pommes de terre aux herbes, choucroute onctueuse et sauce moutarde

26 €

Steak avec sauce à l'ail frais et à la crème

34 €

Avec Frites

Dessert

Profiterol, glace à la vanille et chocolat chaud

13 €

Pumkin Spice Latte

12.50 €

Pumkin Spice Latte avec liqueur de lait local

14 €



SUGGESTIES

Winter



Cocktail

Fizzy Basil Smash (verkrijgbaar zonder alcohol)

14.00 €

Voorgerechten

Vitello Tonnato van de chef

16 €

brood en boter

Rundertataki, Japanse stijl, kimchi witloof, geconfijte shiitake, wasabi

17 €

Krokante gekonfijte eend, duindoorn-Butternut chutney, speculatiuscrumble, eendenjus en brood

17 €

Soep van de dag

10 €

brood en boter

Kaasplankje

16 €

Hoofdgerecht

Beenhammetje, met aardappel-kruidenpuree, romige zuurkool en mosterdsaus

26 €

Steak met verse knoflook roomsaus

34 €

met Friet

Dessert

Profiterol, vanille ijs, warme chocolade saus

13 €

Pumpkin Spice Latte

12.50 €

Pumpkin Spice Latte met lokale melk likeur

14 €

Ostbelgien



An den Linden



SUGGESTIONS

Fall



Cocktail

Fizzy Basil Smash (possible in virgin)

14.00 €

Starters

Chef's Vitello Tonnato

Bread and butter

16 €

Beef Tataki, Japan style, Chicory Kimchi, Shiitake confit, wasabi

17 €

Crispy duck confit, Sea- buckthorn butternut chutney, Speculatus crumble, duck jus and bread

17 €

Soup of the day

Bread and butter

10 €

16 €

Main courses

Knuckle of ham, with potato and herb purée, creamy sauerkraut, and mustard sauce

26 €

Steak with fresh garlic cream sauce

With fries

34 €

Dessert

Profiterol, vanilla ice cream, hot chocolate

13 €

Pumkin Spice Latte

12.50 €

Pumkin Spice Latte with local milk liqueur

14 €

Ostbelgien



An den Linden

