

VOORGERECHTEN

Tapas Linde 52

16 euro/ p.p.

Assortiment gerechtjes volgens goesting van de chef (vanaf 2 pers.)

Kaaskroketjes

18 euro

Gefruite peterselie – gebrande citroen

Noordzeekroketjes

21 euro

Gefruite peterselie – gebrande citroen

Raviolini

18 euro

Buratta – tomaat - salie

Scampi

22 euro

Diabolique (licht pikant)

Carpaccio van Holsteinrund

22 euro

Bleu d'Ardenne – walnoot - zuurdesem

HOOFDGERECHTEN

Stoofpotje van varkenswangen

27 euro

Witloofslaatje - kroketten

Filet pur (230gr)

34 euro

Wit-blauw – slaatje – frietjes

*supplement: gebakken foie gras

12 euro

Keuze van de beenhouwer

36 euro

Rib-eye (350 gr) – slaatje - frietjes

Vol au vent

26 euro

Slaatje - frietjes

Handgesneden Steak tartaar

26 euro

Huisbereid- slaatje - frietjes

Raviolini

25 euro

Buratta – tomaat - salie

Sausjes: bearnaise €4- peperroom €3,80 - champignons €3,80-kruidenboter 3€

Uit het water

Zalmfilet	31 euro
Seizoensgroentjes - bearnaise- frietjes	
Paling van Borremans gebakken of in't groen	35 euro
Huisgemaakte tartaar - slaatje - frietjes	
Catch of the day	29 euro
Seizoensgroentjes - beurre blanc - geprakte aardappel	
Slibtongetjes	
Huisgemaakte tartaar – slaatje - frietjes	2 st. : 35 euro
	3 st. : 42 euro

Als u vragen heeft over allergenen of vegetarische gerechten, vraag er gerust naar.

K I D S

Vol au vent	16 euro
Champignons - balletjes – frietjes	
Fisch & chips	16 euro
Huisgemaakte tartaar - frietjes	
Balletjes in tomatensaus met frietjes	16 euro

D E S S E R T S

Crème brûlée	12 euro
Tarte – tatin – vanilleijs - calvados	15 euro
Moelleux	13 euro
Dessert van de maandmenu	12 euro
Dame Blanche	12 euro
Vanille ijs met advocaat	13 euro
Sabayon (<u>vanaf 2</u> personen)	15 euro
Kolonel – citroensorbet – wodka	15 euro
Assortiment kaas	15 euro
Kinderijsje	7 euro