

**HET WAPEN VAN
LINSCHOTEN**
By Malou

Lunch - Borrel - Diner - Zaalverhuur

Lunch menu

VAN 12:00 TOT 16:00

BROODJES

TWEE KROKETTEN OP VLOERBROOD // 12,50

mosterd | sla | kan ook vegetarisch

UITSMIJTER OP VLOERBROOD // 12,50

ham, kaas of spek naar keuze | sla

CARPACCIO OP VLOERBROOD // 15,50

parmigiano reggiano | rode ui | zonnepittenmix | truffelmayonaise
kappertjes | rucola

FOCACCIA GEROOKTE ZALM // 16

dillemayonaise | cherry tomaat | radijs | kapper appel

FOCACCIA TALEGGIO // 13,50

little gem | rode uien compote | vijg | aceto balsamico stroop

PINSA BROOD // 15,50

gebakken beenham | honing mosterdsaus | little gem | gebakken uitjes

WISSELEND TWEE-GANGEN
LUNCHMENU

van de chef

32,50

& MEER

KROKANTE KIPPENDIJ // 14,50

wafel | avocado | ahorn siroop | bacon | tuinkers | bosui

TOSTI RENDANG // 14,50

kaas | taugé | komkommer zoetzuur | bosui | kokos rasp
sambal mayonaise

PATATJE STOOFVLEES // 16,50

piccalilly mayonaise | zoetzure wortel | gebakken uitjes

SATE VAN KIPPENDIJ // 19,50

satésaus | eiernoedels | bosui | rode peper | paksoi | taugé
seroendeng | cassave

ROMIGE BISQUE SOEP // 17,00

gamba's | tomaat | | zeekraal
crouton met rouille en parmezaanse kaas

SALADES

SALADE GEITENKAAS // 14.50

zoete aardappel gepoft | granaatappelpit | pecannoot
ras el hanout dressing

SALADE PAREL COUS COUS // 16

gamba's | limoen yoghurt dressing | komkommer | paksoi

CAESAR SALADE // 17.50

krokante kip | bacon | ansjovis | romaine sla | croutons | ei
parmezaanse kaas | rode ui | ansjovis dressing

Diner menu

VANAF 17:30

VOORGERECHTEN

SASHIMI VAN TONIJN // 15,50

miso mayonaise | shiitake | dashi | geroosterde king boleet

CARPACCIO // 14,75

parmigiano reggiano | truffelmayonaise | rode ui | kappertjes
zonnepittenmix | rucola

WHIPPED FETA // 12,50

wilde tomaten | geroosterde aubergine | brood krokant

LAMSHAMMETJE // 17,50

groene asperges | bieslook | crème van vadouvan / doperwten

SARDINE // 15,50

paprika tomaten chutney | venkel & dille salade | gepofte knoflook crème

ROMIGE BISQUE SOEP // 17

gamba's | tomaat | zeekraal
crouton met rouille en parmezaanse kaas

STEAK TARTAAR // 16

bouillon van ui | zwarte knoflook crème | uien krokant

VERRASSINGSMENU

Speciaal samengesteld
door onze chef!

3-GANGEN // 42,50 P.P

OF

4-GANGEN // 55 P.P

HOOFDGERECHTEN

GEBAKKEN ZEEBAARSFILET // 24,50

gebrande langoustine | tomatenbouillon | zwarte linzen
bleekselderij | limoenolie

GEBAKKEN RUNDERLENDE // 26

bearnaisesaus | gekonfijte rosevalaardappel
geroosterde rode ui | gestoofde prei

GEROOSTERDE POMPOEN // 21,50

pompoen crème | romanesco | beukenzwam | pecannoot
geitenkaas | ras el hanout beurre blanc

SATE VAN KIPPENDIJ // 19,50

satésaus | eiernoedels | rode peper | taugé | paksoi
seroendeng | cassave

GEGRILDE ZWAARDVIS // 26,50

risotto | paddestoelen | beurre blanc | hazelnoot | bimi

GEGRILDE VARKENS PROCUREUR // 23,50

taartje van zoete aardappel | aubergine crème | paarse peen | spinazie
rode pepersaus

GESTOOFDE LAMSCHENKEL // 29

orzo pasta | tomatenjus | courgette | groene asperges
parmezaanse kaas

BIJGERECHTEN

FRIET // 4,75

ZOETE AARDAPPEL FRIET // 6,50

2 BROODJES // 3,25

GEMENGDE SALADE // 4,50

Dessert

MILLE-FEUILLE // 10

witte chocolade mousse met kardemon | bloedsinaasappel
bloedsinaasappel sorbet ijs

MATCHA SPONGE CAKE// 10

mousse van aardbei | aardbeien | oranje bloesem siroop
aardbeien sorbet

CRÉMEUX VAN RABARBER // 10,50

gestoofde rabarber | zoetzuur van rabarber | yoghurt ijs

KAASPLANK VAN ARJAN // 14,50

suikerbrood | appelstroop | perencompote

FRIANDISES // 7,50

4 stuks | wisselend

VERNIEUWDE ZAAL

MET TROTS PRESENTEREN WIJ ONZE
VERNIEUWDE MODERNE, GASTVRIJE
RUIMTE VOOR FEESTEN EN
BIJEENKOMSTEN

Neem gerust een kijkje!

KOFFIE & THEE

THEE.....	3,00
VERSE MUNT/GEMBER THEE....	3,90
KOFFIE.....	3,10
ESPRESSO.....	3,10
DUBBELE ESPRESSO.....	4,25
CAPPUCCINO.....	3,50
LATTE MACCHIATO.....	4,10
WARME CHOCOLADEMELK.....	3,70
MET SLAGROOM.....	+1,25

KOFFIE MET DRANK

IRISH COFFEE.....	8,75
FRENCH COFFEE.....	8,75
SPANISH COFFEE.....	8,75
ITALIAN COFFEE.....	8,75

LIKEUREN

TIA MARIA.....	5,00
COINTREAU.....	5,00
BAILEYS.....	4,50
GRAND MARNIER.....	4,50
AMARETTO.....	5,00
DRAMBUIE.....	5,50
LIMONCELLO.....	4,50
LIKEUR 43.....	4,50