

Lunch menu

VAN 12:00 TOT 16:00

BROODJES

TWEE KROKETTEN OP VLOERBROOD // 11,50

mosterd | sla | kan ook vegetarisch

UITSMIJTER OP VLOERBROOD // 10,50

ham, kaas of spek naar keuze

CARPACCIO OP VLOERBROOD // 14,50

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

TOSTI // 8,75

kippendij | cheddarkaas | tomatensalsa | rode ui | bacon | jalapeño peper

FOCACCIA TONIJSALADE // 13,50

tonijn salade | little gem | cornichons | ei | gefrituurde kappertjes

FOCACCIA OSSENWORST // 14,50

piccalillymayonaise | zoetzuur van wortel | little gem | radijs

FOCACCIA GEITENKAAS // 14,00

rode biet | appel | roodlof | hazelnoot crumble

WISSELEND TWEE GANGEN

LUNCH MENU

van de chef

29,50

KOFFIE & THEE

THEE.....	2,8
VERSE MUNT/GEMBER THEE....	3,9
KOFFIE.....	2,75
ESPRESSO.....	2,75
DUBBELE ESPRESSO.....	4,50
CAPPUCCINO.....	3,25
LATTE MACCHIATO.....	3,75
WARME CHOCOLADEMELK.....	3,50
MET SLAGROOM.....	+1,25

KOFFIE MET DRANK

IRISH KOFFIE.....	8,25
FRENCH COFFEE.....	8,75
SPANISH COFFEE.....	8,25
ITALIAN COFFEE.....	8,25
ESPRESSO MARTINI.....	9,5

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

**HET WAPEN VAN
LINSCHOTEN**
By Malou

Lunch - Borrel - Diner - Zaalverhuur

Diner menu

VANAF 17:30

VOORGERECHTEN

PARMAHAM // 13

peer | burrata | basilicum | limoen | olijfolie (kan ook vegetarisch)

KALFSTARTAAR // 13,50

piccalillymayonaise | zoetzuur van wortel en bloemkool | krokant van brioche

ZALM 'GRAVAD LAX' // 14,50

rettich | kwartelei | rode bieten gel | dillemayonaise

CARPACCIO // 13,50

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

POMPOENSOEP // 12,50

sereh | kokos | bosui | gamba

TARTAAR VAN TOMAAT EN ZONGEDROOGDE TOMAAT // 12,50

geitenkaas | aceto balsamico stroop | walnoten crumble

GEBRANDE MAKREEL // 12

limoenmayonaise | venkel in sinaasappel | radijs | krokant boekweit

BUIKSPEK // 13

mangocompôte | bosui | rode peper | sesamdressing | little gem

VERRASSINGSMENU

Speciaal samengesteld
door onze chef!

3 GANGEN // 39,50 P.P

OF

4 GANGEN // 47,50, P.P

HOOFDGERECHTEN

BIEFSTUK // 24,50

gebrande witlof | aardappel mousseline | hazelnoot crumble
saus van laurier

GEPOFTE KNOLSELDERIJ STEAK // 18,50

crème van knolselderij | beurre noisette | bundelzwam
walnoot | groene asperge

DUO VAN LAM // 25,50

rode wijn thijm saus | geroosterde paprika | roseval
aardappel | bimi | sugar snaps

SATÉ VAN KIPPENDIJ // 17

satésaus | atjar | gebakken uitjes | seroendeng | cassave
salade | frites met mayonaise

OP HUID GEBAKKEN ZALM // 24,50

aardappelrösti | rode bieten crème | bospeen | beurre blanc
forelkuit

GNOCCHI // 19,50

gorgonzola | gefrituurde salie | parmigiano reggiano | amandel
geroosterde witte ui | room

OP DE HUID GEBAKKEN DORADE FILET // 23

parel couscous | spinazie | limoen beurre blanc | bosui

GILDEHOEN KIP // 24,50

bloedworst | olijfolie puree | gekarameliseerde appel
calvados jus | roodlof

BIJGERECHTEN

FRIET // 4,75

ZOETE AARDAPPEL FRIET // 6,5

BROODPLANK // 5,75

GEMENGDE SALADE // 4,50

HARICOTES VERTS // 6,50

Dessert

CRÈME BRÛLÉE VAN VANILLE // 9
kaneel roomijs

BAVAROISE VAN KERSEN // 10.50
witte chocolade mousse | pure chocolade ijs
amarene kersen | oreo crumble

**CRUMBLE VAN APPEL EN RABARBER
// 9,50**
vanille room | karamel ijs

KAASPLANK VAN ARJAN // 14
noten brood | vijgencompote | druiven

CRÊPE SUZETTE // 9,50
vanille room ijs

DESSERTWIJN

HEAVEN ON EARTH // 5,50
Karakteristiek en met een zachte ronde afdronk.

PORT RUBY MASTERBLEND // 4,75
Een blend van verschillende druivensoorten; cabernet sauvignon - Shiraz - Tempranillo en Carmanère. Fruitig met in de afdronk tabak en wat meer tannines.

& MEER

POMPOENSOEP // 12,50

sereh | kokos | bosui | gamba

SATÉ VAN KIPPENDIJ // 17

satésaus | gebakken uitjes | cassave | seroendeng atjar | salade | frites met mayonaise

HAMBURGER // 17

brioche bun | geroosterde paprika | cheddar | little gem uien compote | frites met mayonaise

KALFSTARTAAR // 16,50

piccalillymayonaise | zoetzuur van wortel en bloemkool krokant van brioche | frites met mayonaise

SALADES

CAESAR SALADE // 12,50

kippendij | bacon | ansjovis | romaine sla | croutons | ei parmigiano reggiano | rode ui | ansjovis dressing

PAREL COUSCOUS SALADE // 12,50

geitenkaas | tomaat | yoghurt dressing | ras el hanout | granaatappel

SALADE VIS // 15

gerookte zalm | gamba | makreel | kropsla | limoenmayonaise komkommer | ei | kappertje