

# Dinerkaart

## VOORAF

**KALFS RIBEYE** - *TIP van Roos!* - rosé gebraden ribeye - asperge - pepermayonaise - crostini **11.5**  
**WIJN:** Grape Valley Merlot

**VIS TRIO** - krabsalade - gerookte zalm - gamba - dragonmayonaise **11.5**  
**WIJN:** Montes Sauvignon blanc

**BURRATA** - van kaashandel Nell - venkel salade - gemarineerde tomaatjes - witlof - focaccia **10.5**  
**WIJN:** Grape Valley Rosé

**KLASSIEKE STEAK TARTAAR** - krokante eidooier - truffelmayonaise - brioche broodje **10.5**  
**WIJN:** Le Versant Viognier

**GAMBA'S CHILI ROOMSAUS** - HWVL klassieker - bosui - sesamwonton - broodje **11.5**  
**WIJN:** Le Versant Viognier

**PALING OP TOAST** - cornichon - briochebrood - zilveruitje **10.5**  
**WIJN:** Le Versant Chardonnay

**PROEFPLANK VAN DE CHEF** - *TIP van Roos!* vanaf 2 pers. Royale proeverij van de kaart. combinatie van vlees, vis en/of **vegetarische** gerechten **14 p.p.** **WIJN:** Wat u lekker vindt..

**! TIP !**

LAAT JE VERRASSEN DOOR HET

**MENU VAN DE CHEF**

3 GANGEN (33.5)

of

4 GANGEN (39.5)

## TOET

**LEMONCURD TRIFLE** - *TIP van Roos!* - biscuits crumble - merengue - vanille crème **7**

**CHOCOLADE MOELLEUX** - 15 min in de oven - karamel roomijs **6**

**AARDBIJEN ROMANOFF** - Hollandse aardbeitjes - aardbeienroom - amandelschaafsel - vanille ijs - limoenrasp **7.5**

**DAME BLANCHE DELUXE** - chocoladebol - warme chocoladesaus - vanille ijs - slagroom **7**

**KOFFIE COMPLEET** - wanneer je nét te vol zit maar wel zoete trek hebt - 4 luxe zoetigheden **6**

**KINDERTOET** in ijsbeker om mee te nemen **5.5**

**TIP van Roos!** een glaasje moscatel dessertwijn

Lekker op tafel terwijl u uw keuze maakt:

**BROOD MET DIPS** - huisgemaakte aioli en pesto **6**

**TEMPURA BOONTJES** - haricots verts in tempura beslag - truffelmayonaise **6**

## SOEPEN EN SALADES

Allen geserveerd met een broodje

**TOMATENSOEP** - soepballetjes van slagerij Ferry Lempers **6**

**DAGSOEP** - met seizoensproducten **6.5**

**VISSALADE** - gerookte zalm - tonijnsalade - krabsalade - cocktailsaus **15.5**

**SALADE HETE KIP** - huisgemarineerde kip - licht pikant - kerrie mayonaise- zoetzuur **13.5**

## HOOFDGERECHTEN

**RUNDERBIEFSTUK** - van slagerij Ferry Lempers - met pepersaus - frites - seizoensgroenten **19**  
**WIJN:** La Croix D'argent blend

**PARELHOENDER** - krokant gebakken - romige truffelsaus - gnocchi - daggroenten **22**  
**WIJN:** Grape Valley Merlot

**KNOLSTEAK** - aan tafel gerookt - langzaam gegaard - krokante cassave - diverse groenten - frites **14.5**  
**WIJN:** Montes Sauvignon blanc

**FISH & CHIPS** - van kabeljauwfilet - krokant beslag - huisgemaakte remoulade - frites **17**  
**WIJN:** Le Versant Chardonnay

**HUISGEMARINEERDE KIPSATÉ\*** - huisgemaakte satésaus - frites - zoetzuur- cassavechips - krokante ui \*Kan ook **VEGA(N)** **15.5** **WIJN:** Grape Valley Merlot óf Le Versant Chardonnay

**TONIJNSTEAK** - *TIP van Roos!* - op Oosterse wijze - gemarineerd in soja en sesam - gewokte groenten - dikke udon noodles - ketjapsaus **22**  
**WIJN:** Le Versant Viognier

## BIJGERECHTEN

**PORTIE FRITES** - met mayonaise **3.5**

**ZOETE AARDAPPEL FRITES** - met truffelmayonaise **5.5**

**GEMENGDE SALADE** **3**

**SEIZOENSGROENTEN** **3.5**

# EET SMAKELIJK

*onder het genot van een stukje  
historie*

DIT PAND IS EEN RIJKSMONUMENT EN KENT EEN LANGE HISTORIE..  
VANAF DE BOUW IN 1585 HEEFT ONS ZOGENAAMDE "KOFFIEHUIS"  
GEFUNGEERD ALS RECHTHUIS EN LATER (TOT 1919) ALS RAADHUIS.  
TOEN IN DE 19E EEUW DE GEMEENTE LINSCHOTEN ONTSTOND,  
VERHUURDE DE HERBERGIER DE OPKAMER ALS RAADKAMER.

ZO ONTVING VANAF 1895 HERBERGIERSTER CORNELIA LEEMKOEL,  
WEDUWE VAN ANTHONY SOUTENDIJK, 75 GULDEN PER JAAR,  
TERWIJL HAAR OPVOLGER, WILLEM JOHANNES DE GOEDEREN,  
DITZELFDE IN 1898 IN EEN NIEUW CONTRACT LIET VASTLEGGEN.  
PAS IN 1919 KWAM ER EEN APART GEMEENTEHUIS IN LINSCHOTEN.

VOLGENS EEN STUK UIT 1805 WAS ER IN HET RECHTHUIS VAN  
LINSCHOTEN "VAN OUDE TIJDEN AF" EEN WAAG GEVESTIGD. DE  
BEWONER VAN HET HUIS WAS ALTIJD WAAGMEESTER GEWEEST. HIJ  
INDE DE WAAG-GELEDEN EN VERDIENDE VOLGENS DE TARIEFLIJST  
BIJVOORBEELD ZES STUIVERS VOOR HET WEGEN VAN EEN VARKEN.

AFKONDIGINGEN VONDEN PLAATS OP DE ZONDAGMORGEN NA DE  
KERKDIENT, VANAF HET NATUURSTENEN BORDES, VOOR DE DEUR  
VAN DE TOENMALIGE GERECHTSKAMER OF RAADSZAAL (NU DE  
OPKAMER)

ONDER DE OPKAMER (HET OUDSTE GEDEELTE) LIGT EEN GROTE RUIME  
KELDER, DEZE HEBBEN WIJ RECENTELIJK OMGETOVERD TOT  
WIJNKELDER. NEEM GERUST EEN KIJKJE

HET VOORSTE GEDEELTE (NU RESTAURANT) IS IN DE 18DE EEUW  
BIJGEBOUWD EN HEEFT GEFUNGEERD ALS HERBERG. OUDE DETAILS  
ZOALS DE BLAUWWITTE TEGELTABLEAUS ZIJN BEWAARD GEBLEVEN.

- UW GASTVROUW, ROOS