HET WAPEN VAN
LINSCHOTEN

DINERKAART

Voorgerechten

GAMBAS CHILI ROOMSAUS *!TIP!* €12.00
een vaste gast op de menukaart | licht pikant | sesamwonton
GL* LA*
Wijn: Le Versant Viognier

TRIO VAN ZALM €12.00
gerookte zalm | zalm tartaar | zalmsalade | crostini | dillemayonaise
GL*
Wijn: Montes Sauvignon Blanc

GEGRATINEERDE CHAMPIGNONS €11.00
warm uit de oven | truffelroomsaus | parmezaan
LA VE
Wijn: La Umbra Chardonnay

KALFSTARTAAR €12.00
van Slagerij Lempers | fijn gedraaid | klassieke garnituren | krokante eidooier | brioche
GL*
Wijn: Les Bertholets Grande réserve rouge

KLASSIEKE CARPACCIO €11.00
oude kaas | truffelmayonaise | gefrituurde kappertjes | tuinbonencrumble | rucola
LA*
Wijn: Le Versant Merlot

KIP GYOZAS €10.00
gevulde pasteitjes | gestoomd | met soya en sesam saus | bosui
GL* VE
Wijn: Le Versant Viognier

OOSTERSE KIPPENSOEP €9.50
licht pikant | pulled chicken | Oosterse garnituren | dikke noodles| kokosmelk
GL*
Wijn: Paparuda Pinot Grigio

VEGAN ZASHIMI €12.00
100% plantaardig | wakame | soyabonen | met soya en sesam saus
VE
Wijn: Montes Sauvignon Blanc

PROEFPLANK VAN DE CHEF *!TIP!* €14.00 p.p.
vanaf 2 personen te bestellen | laat je verassen door het lekkers van de keuken
VE GL* LA*
Wijn: Wat u lekker vindt!

Bijgerechten

PORTIE GROENTEN €4.00

PORTIE SALADE €4.00

ZOETE AARDAPPELFRITES €6.00

*de zoete aardappelfrites en aardappelgratin zijn ook te bestellen in plaats van frites tegen een meerprijs

Tijdens het maken van de keuze

BROOD MET DIPS €6.00
huisgemaakte pesto | huisgemaakte aioli
GL*

TEMPURABOONTJES €6.50
haricot vert | tempurabeslag | truffelmayonaise
GL

PLATEAUTJE SERRANOHAM
olijfje | cornichons
120g €11.50 | 240g €18.50

Hoofdgerechten

KAASFONDUE €22.00
kaas van kaashandel Nell | truffelolie | brood | crudite van groenten | druiven
VE GL* LA*
extra seranoham (+ €5)

Wijn: Paparuda Pinot Grigio

POMPOEN RAVIOLI €17.50
salie botersaus | gerookte amandelen | rucola | courgette
VE GL LA

Wijn: Montes Sauvignon Blanc

SURF EN TURF €22.50
biefstuk 150 gr | reuzengarnalen | bearnaisesaus | seizoensgroenten | frites
GL* LA*

Wijn: Les Bertholets Grande réserve rouge

TONIJNSTEAK ***!TIP!*** €26.00
op Oosterse wijzen | dikke noodels | roerbakgroenten | sesamwonton
GL

Wijn: Montes Sauvignon Blanc

SKREIFILET €21.00
op de huid gebakken | met grove mosterd saus | seizoensgroenten | frites
GL*

Wijn: La Umbra Chardonnay

PARELHOENDER ***!TIP!*** €24.00
krokant gebakken| voorjaars stamppot | sinaasappelsaus | hazelnootcrumble
GL*

Wijn: Le Versant Merlot

RUNDERBIEFSTUK €22.50
van slagerij Ferry Lempers | pepersaus | seizoensgroenten | frites
GL* LA*

Wijn: El Albasto Malbec

KIPSATE €18.50
van kipfilet | extreem mals | zoetzuur | krokante cassave | gebakken uitjes | frites
GL

Wijn: Les Bertholets Grande réserve rouge

Toe(t)

TARTE TATIN €8.00
huisgemaakt | van peer | witte chocolade mousse met whiskey
GL LA

LUIKSE WAFEL €7.00
met warme kersen | vanille ijs
GL LA*

LOKALE KAASPLANK €12.50
4 verschillende kazen | vijgenchutney | geroosterd krentenbrood | druiven
LA GL*

CHOCOLADE MOELLEUX €7.00
uit de oven (+-15 min) | met karamelsaus | frambozenijs
GL LA

DAME BLANCHE €6.00
drie bollen vanille ijs | warme chocoladesaus | slagroom
LA*

KINDERTOET €6.00
in ijsbeker om mee te nemen

HEAVEN ON EARTH DESSERTWIJN ***!TIP!*** €5.25
koel geserveerd | zoet

GL Bevat gluten
LA Bevat lactose
GL* Bevat gluten, kan glutenvrij
LA* Bevat lactose, kan lactosevrij
VE Is vegetarisch, kan vegetarisch

ALLERGIE OF DIEETWENS? INFORMEER DE BEDIENING!

ONZE LEVERANCIERS





Slagerij Ferry Lempers

Deze ambachtelijke, lokale slager is al vanaf de start van het restaurant onze vleesleverancier. Zij beleveren ons dagelijks vanuit hun productie locatie in Montfoort waar zij uitsluitend werken met vee dat bij zorgvuldig geselecteerde boeren vandaan komt. Kortom; een eerlijk product uit de regio.



Schmidt Zeevis

Schmidt zeevis uit Rotterdam levert met afstand de beste kwaliteit en verste vis, hun motto is niet voor niets “Vis die verser is zwemt nog”. Een begrip in de restaurantwereld dat garant staat voor al het lekkers uit de zee.



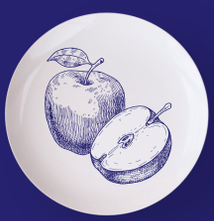
Smit & Dorlas koffie

Smit en Dorlas is “gebrand op genieten”. Zij werken uitsluitend samen met koffieplantages wiens bonen en arbeidsomstandigheden fairtrade of biologisch gecertificeerd zijn. Door deze vaste samenwerkingen zijn zij consistent in het leveren van de kwalitatief beste bonen.



Kaashandel Nell

Al onze zuivel producten komen bij Kaashandel Nell uit Woerden vandaan. Dit Linschotense familiebedrijf levert al sinds 1935 de beste kwaliteit kaas & service en heeft een breed assortiment aan regionale kazen, daarnaast maken zij ook hun eigen boeren kaas.



Vlooswijk plattelandswinkel

Voor ons groente- en fruit assortiment kunnen wij altijd terecht bij Vlooswijk plattelandswinkel in Linschoten. Dit familie bedrijf teelt, sorteert en verkoopt zelf, van boer naar bord in nog geen kilometer!

HISTORIE

Dit pand is een rijksmonument en kent een lange (gastvrijheids) historie. Vanaf de bouw in 1585 heeft ons “koffiehuis” gefungeerd als rechthuis en later (tot 1919) als raadshuis. Toen in de 19e eeuw de gemeente Linschoten ontstond, verhuurde de herbergier de opkamer als raadkamer.

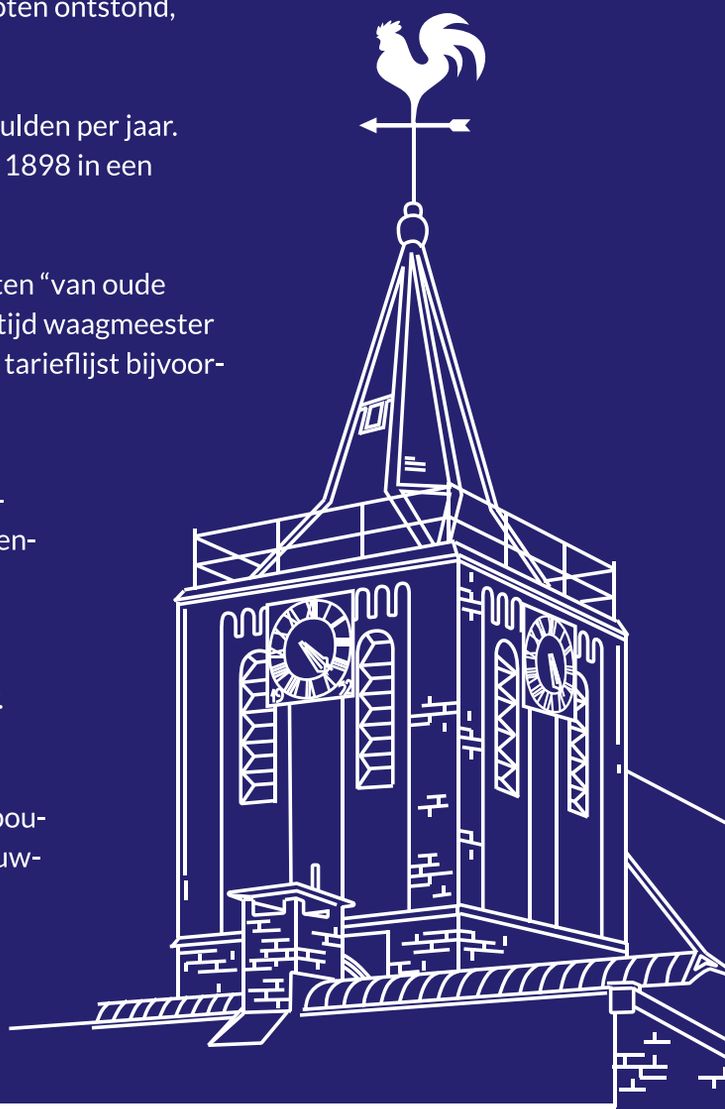
Zo ontving vanaf 1895 herbergierster Cornelia Leemkoel 75 gulden per jaar. Haar opvolger, Willem Johannes de Goederen, liet ditzelfde in 1898 in een nieuw contract vastleggen.

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 diende 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 kerkdienst, 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.



Partijen en gezelschappen

Alle hierboven genoemde ruimtes zijn ook te boeken voor grote en kleine gezelschappen. Zowel voor zakelijk als privé gebruik hebben wij diverse mogelijkheden. Denk bijvoorbeeld aan een high tea in de opkamer, een (bedrijfs) borrel in het koetshuis of een privé diner met vrienden in de wijnkelder!

OPKAMER	KOETSHUIS	WIJNKELDER
25 personen	120 personen	12 personen

WWW.HETWAPENVANLINSCHOTEN.NL