HET WAPEN VAN
LINSCHOTEN

LUNCHKAART

Salades

SALADE VIS €15.50
gerookte zalm | tonijnsalade | krabsalade | rode ui | cocktailsaus
GL*

SALADE HETE KIP €13.50
huisgemarineerde kip | licht pikant | kerrie mayonaise | zoetzure komkommer
GL VE

SALADE GEITENKAAS €13.50
van kaashandel Nell | aceto balsamico | walnoot | honing | thijm
VE GL* LA*

SALADE CARPACCIO €13.50
oude kaas | truffelmayonaise | gefrituurde kappertjes | tuinbonencrumble

Hoofd

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

Wijn: Les Bertholets Grandé Reserve

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

Wijn: La Umbra Chardonnay

KAASFONDUE €22.00
kaas van kaashandel Nell | truffelolie | brood | crudite van groenten | druiven
VE GL* LA

extra seranoham (+ €5)

Wijn: Paparuda Pinot grigio

Voor

KLASSIEKE CARPACCIO €11.00
oude kaas | truffelmayonaise | gefrituurde kappertjes | tuinbonencrumble | rucola
LA*

Wijn: Le Versant Merlot

TRIO VAN ZALM €12.00
gerookte zalm | zalm tartaar | zalmsalade | crostini | dillemayonaise
GL*

Wijn: Montes Sauvignon Blanc

VEGAN ZASHIMI €12.00
100% plantaardig | wakame | soyabonen | met soya en sesam saus
VE

Wijn: Montes Sauvignon Blanc

Bijgerechten

PORTIE FRITES €4.00
met mayonaise

ZOETE AARDAPPELFRITES €6.00
met truffel mayonaise

GEMENGDE SALADE €4.00

SEIZOENSGROENTEN €4.00

Broodjes & meer

De broodjes worden indien niet anders vermeld geserveerd op een snee landbrood.
U heeft hier keuze uit licht of donker brood.

BROODJE CARPACCIO €12.00
oude kaas | gefrituurde kappertjes | pestomayonaise | rucola

BROODJE HETE KIP €12.50
huisgemarineerde kipfilet (van slagerij Lempers) | kerrie mayonaise | zoetzure komkommer

WAGYU BURGER €17.00
briochebrood | uiencompote | oude kaas | rucola | augurk

LUXE BOL TONIJNSALADE €11.00
huisgemaakte tonijnsalade | rucola | zoetzure komkommer | smokey cocktailsaus

EGGS BENEDICT €13.00
briochebrood | gerookte zalm | Hollandaisesaus | gepocheerd ei

BROODJE WARME BRIE €11.50
uit de oven | gekarameliseerde walnootcrumble | honing | rucola

POKEBOWL DELUXE €12.50
basis van sushirijst | wakame | mango | soyabonen
KEUZE uit: zalm óf kip óf garnaal óf vegetarisch

KROKETTEN - KEUZE uit:
kalfsvleeskroketten (van Van Dobben) €10.00
óf groentenkroketten | grove mosterd
óf garnalenkroketten met cocktailsaus €12.50

KAKELVERSE SPIEGELEITJES €8.50
drie eieren
kaas (+ €1) | ham (+ €1) | bacon (+ €1)

Toe(t)

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

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

DAME BLANCHE €7.00
drie bollen vanille ijs | chocoladesaus | slagroom
GL LA

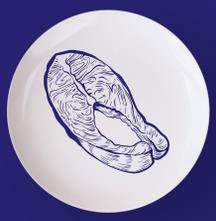
GL	Bevat gluten	LA	Bevat lactose
GL*	Bevat gluten, kan glutenvrij	LA*	Bevat lactose, kan lactosevrij
VE	Is vegetarisch, kan vegetarisch		

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

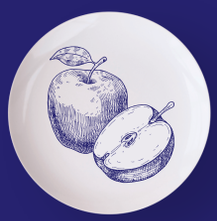
Schmidt zeevis uit Rotterdam levert met afstand de beste kwaliteit en verste vis, hun motto is niet voor niets “Vis die verser is zwemt nog”. Een begrip in de restaurantwereld dat garant staat voor al het lekkers uit de zee.

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.

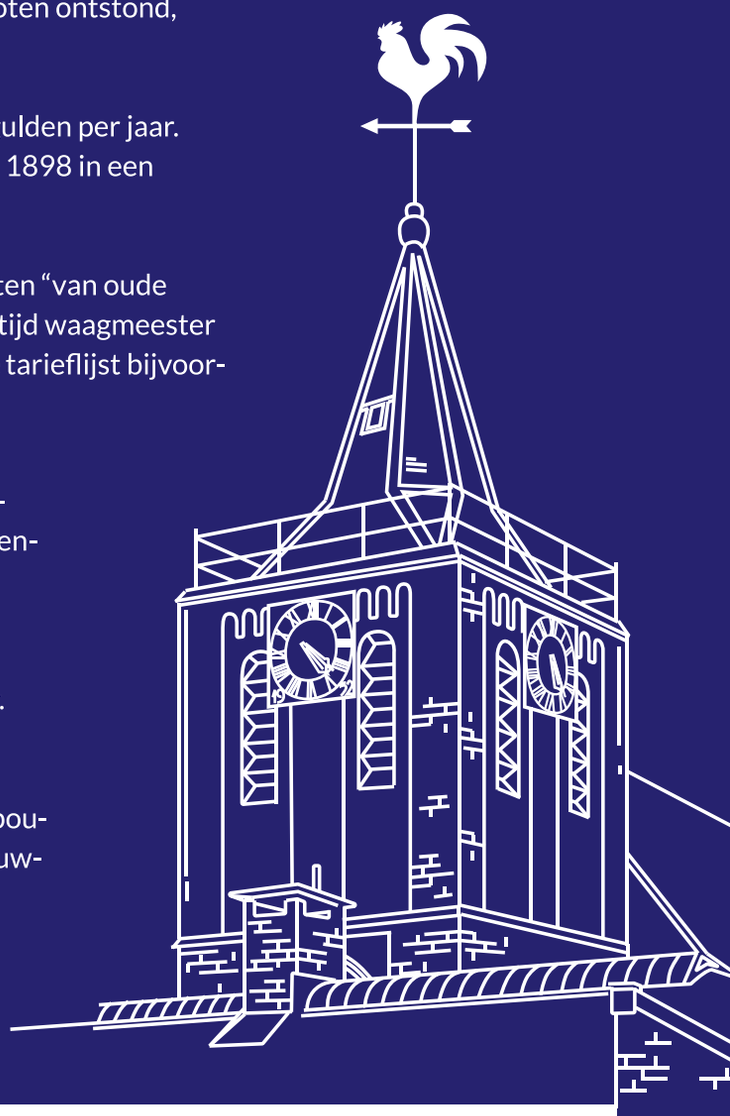
Zo ontving vanaf 1895 herbergierster Cornelia Leemkoel 75 gulden per jaar. Haar opvolger, Willem Johannes de Goederen, liet ditzelfde in 1898 in een nieuw contract vastleggen.

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