

*Diner*

# WALTER BENEDICT

---

---

vanaf/from 17:00

*Wij werken met de beste Nederlandse leveranciers en streven ernaar zo lokaal mogelijk in te kopen.  
We work with the best Dutch suppliers and try to source our products as locally as possible.*

## CHARCUTERIE

### PLATEAU KLEIN

*San Daniele, Coppa Citterio, Venkelworst..... 9,50*

### PLATEAU GROOT

*San Daniele, Coppa Citterio, Venkelworst,  
Mortadella, Gerookte Ribeye .....17,50*

## Oesters

*Fines de Claires*

3 STUKS.....8,25  
6 STUKS..... 16,50  
12 STUKS.....33,00

## *Starters*

### GAZPACHO VAN TOMAAT EN WATERMELOEN MET SCHAPENKAAS & BASILICUM

*Gazpacho of tomato and water melon with sheep cheese  
& basil.....7,50*

### STEAK TARTARE PREPARÉ MET KWARTELEI, TUINKERS, RADIJS, GROENE KRUIDENMAYONAISE & TOAST

*Steak tartare préparé with quail's egg, cress,  
radish, green herbs mayonaise & toast.....10,75*

### DUNGESNEDEN KALFSVLEES MET ROODLOF, RODE BIET, KROKANTE KAPPERTJES, PARMEZAANSE KAAS & ANSJOVIS-CITROEN CRÈME

*Thin sliced veal with radicchio, beetroot, crispy capers,  
Parmesan cheese & anchovy-lemon cream.....10,50*

### GEGRILDE PULPO MET SAUS VAN GEROOKTE PAPRIKA EN TOMAAT, SALADE VAN GEROOSTERDE KRIEL, RETTICH, GRANAATAPPEL & GEZOUTEN AMANDEL

*Grilled pulpo with a roasted paprika & tomato sauce, salad  
of potato, rettich, pomegranate &  
salted almond.....11,50*

### CEVICHE VAN ZEEBAARS MET MANGO, RADIJS, RODE PEPER, AVOCADO & KORIANDER

*Ceviche of sea bass with mango, radish, red pepper,  
avocado & coriander..... 9,50*

### BURRATA MET CHERRYTOMATEN, GEROOSTERDE DRUIVEN, PANGRITATA, CITROEN ZEST, SALSAL VERDE & TOAST

*Burrata with cherry tomatoes, roasted grapes, pangritata,  
lemon zest, salsa verde & toast..... 9,50*

*Heeft u een allergie of intolerantie, meld het ons dan altijd voordat u een gerecht bestelt  
If you have a food allergy, please let us know before ordering any dish*

# MAINS

**STEAK VAN IERS RUND (200GR.) MET POMMES SARLADAISES, HARICOTS VERTS, BOSPEEN & RODE WIJN JUS**

*Irish steak (200gr.) with pommes sarladaises, green beans, carrots & red wine gravy.....*21,50

**ENTRECÔTE VAN BLACK ANGUS(250GR.) MET GEGRILDE PORTOBELLA, HARICOTS VERTS & CHIMICHURRI  
MET KLASSIEKE FRANSE FRITES**

*Black Angus strip loin (250gr.) with grilled portobella, green beans & chimichurri  
With classic French fries.....*26,50

**RUNDERBURGER VAN DE LINDENHOFF MET GEKARAMELISEERDE UI, TOMAAT, PICKLES, BOERENOPLEGKAAS & BACON (JALAPEÑO +0,50)  
MET KLASSIEKE FRANSE FRITES**

*'De Lindenhoff' beef burger with caramelized onion, tomato, pickles, farm cheese & bacon (jalapeño +0,50). With classic French fries.....*17,50

**KIPPETJE UIT DE OVEN MET CITROEN EN TIJM, GEROOSTERDE BOSPEEN, SJALOT, GEGRILDE COURGETTE, POMMES SARLADAISES & JUS VAN GEVOGELTE**

*Chicken from the oven with lemon and thyme, grilled carrot, shallot, grilled zucchini, pommes sarladaises & poultry gravy.....*19,50

**GEBAKKEN HEILBOT MET BOIS BOUDRAN SAUS, KRIEL, GESTOOFDE SPINAZIE, VENKEL & LAMSOOR**

*Pan-fried halibut with bois boudran sauce, potatoes & stewed sea lavender and spinach.....*21,50

**GEGRILDE HELE CANNER KREEFT (350GR.) MET BOTER VAN PERNOD EN PETERSELIE, GEBAKKEN LAMSOOR, SPINAZIE, VENKEL & BOTERSLA**

**MET KLASSIEKE FRANSE FRITES**  
*Grilled whole Canner lobster (350gr.) with butter of Pernod and parsley, fried sea lavender, spinach, fennel & butterhead  
With classic French fries.....*27,50

**DOPERWTEN RISOTTO MET GEBAKKEN ZEEBAARS, PICKLES VAN KOOLRABI, GRANAATAPPEL, CITROEN & PARMEZAANSE KAAS (VEGETARISCHE OPTIE)**

*Garden pea risotto with fried sea bass pickled kohlrabi, pomegranate, lemon & Parmesan cheese (vegetarian option).....*17,50

**SALADE MET GEGRILDE GROENE ASPERGES, PARMEZAANSE KAAS, ZACHT EITJE, GEZOUTEN AMANDEL & TOAST MET SALSA VERDE**

*Salad with green asparagus, Parmesan cheese, soft egg, salted almond & toast with salsa verde.....*14,50

## EXTRA SIDES

*Klassieke Franse frites / Classic French fries.....*3,25

*Zoete aardappel met crème fraîche /*

*Sweet potato with sour cream.....*3,50

*Botersla met vinaigrette /*

*Butterhead with vinaigrette.....*3,00

## Desserts

**MOELLEUX AU CHOCOLAT (15 MIN.) MET BRAMEN, FRAMBOZEN & GEZOUTEN KAREMELIJS**

*Moelleux au chocolat (15min.) with blackberries, raspberries & salted caramel ice cream.....*8,50

**CAFÉ GOURMAND: KOFFIE OF ESPRESSO NAAR KEUZE, MET FRIANDISES VAN DS PATISSERIE**

*Café Gourmand: choice between coffee or espresso, with sweets from DS Patisserie.....*7,50

**GEROOSTERDE PERZIK MET SABAYON 43, ROMIG YOGHURTIJS, LIMOEN ZEST & CRUMBLE**

*Roasted peach with sabayon 43, yoghurt ice cream, lime zest & crumble.....*8,50

**KAASPLATEAU VAN VERSCHILLENDE KAZEN VAN DE LINDENHOFF MET VIJGENBROOD & CHUTNEY**

*Cheese platter with cheeses from 'De Lindenhoff' with fig bread & chutney.....*12,50