

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.....*17,50

Oesters

Fines de Claires

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

Starters

KNOLSELDERIJSOEP MET PARMEZAANSE KAAS, TRUFFEL, CROUTONS & KERVEL

*Celeriac soup with Parmesan cheese, truffle, croutons &
chervil.....*7,50

STEAK TARTARE PREPARÉ MET KWARTELEI, TUINKERS, RADIJS, TRUFFELMAYONAISE & TOAST

*Steak tartare préparé with quail's egg, cress, radish,
truffle mayonnaise & toast.....*10,50

GEROOKTE EENDENBORST MET VIJGEN EN SPECERIJEN IN PORT, SALADE VAN ROODLOF, GEDROOGDE KAPPERTJES & WALNOOT (EENDENLEVER +2,-)

*Smoked duck breast with figs and spices in Port and a
salad of radicchio, dried capers & walnut
(duck liver +2,-).....*12,50

GEBAKKEN COQUILLES MET GESTOOFDE PREI EN VENKEL, MACADAMIA NOOT, GRANAATAPPEL & SCHUIM VAN LANGOUSTINE

*Fried scallops with stewed leek and fennel, macadamia nut,
pomegranate & langoustine foam.....*14,50

GEBAKKEN HEILBOT IN GEROOKTE BOTER MET BEUKENZWAMMEN EN GROENE KOOL, CITRUS BEURRE BLANC & KROKANT VAN PAPPADUM

*Fried halibut in smoked butter with beech mushrooms,
green cabbage, citrus beurre blanc & pappadum crisp...* 9,50

HUMMUS VAN RODE BIET MET SALADE VAN HARICOTS VERTS, GEGRILDE ARTISJOK, TOMAAT, GEZOUTEN AMANDEL & GEPOCHEERD EI

*Hummus of beetroot with a salad of haricots verts, grilled
artichoke, tomato, salted almond & poached egg.....*8,50

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 prior to ordering.

MAINS

STEAK VAN BLACK ANGUS (200GR.) MET GEROOSTERDE SJALOT, BOSPEEN, HARICOTS VERTS & BORDELAISE SAUS MET KLASSIEKE FRANSE FRITES

*Black Angus steak (200gr.) with roasted shallots, carrots, haricots verts & bordelaise sauce
With classic French fries.....*21,50

LANGZAAM GEGAARDE EENDENBORST IN HAZELNOOTKORST MET GEBAKKEN BEUKENZWAMMEN EN ROODLOF, CRÈME VAN PASTINAAK & JUS VAN TIJM EN SINAASAPPEL

*Slow cooked duck breast in hazelnut crust, pan-fried beech mushrooms and radicchio, parsnip crème and thyme & orange gravy
With classic French fries.....*24,50

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 GEBAKKEN SJALOTTEN, CHAMPIGNONS, GROENE KOOL, KRIEL & EEN ROMIGE SHERRY SAUS

*Chicken from the oven with pan-fried shallots, mushrooms, green cabbage, baby potatoes & creamy sherry sauce.....*18,50

GEBAKKEN SNOEKBAARS MET GEKONFIJTE ZUURKOOL, PETERSELIE-AARDAPPEL, KROKANT SPEK & JUS VAN GEVOGELTE

*Pan-fried zander with candied sauerkraut, parsley-potato, crispy bacon & poultry gravy.....*19,50

MOSSELEN IN DE SCHELP GEBAKKEN, IN EEN ROMIGE WITTE WIJNSAUS MET WORTEL, BLEEKSELDERIJ, DRAGON, DILLE & BOTERSLA MET KLASSIEKE FRANSE FRITES

*Mussels, sautéed in their shell, in a creamy white wine sauce with carrots, celery, tarragon, dill & butterhead
With classic French fries.....*19,50

GEROOSTERDE BLOEMKOOL MET ESPUMA VAN AARDAPPEL EN OLIJFOLIE, BLOEMKOOL COUSCOUS, KAPPERTJES, WALNOTENOLIE & SAUS VAN YOGHURT

*Roasted cauliflower with espuma of potato and olive oil, cauliflower couscous, capers, walnut oil & yoghurt sauce.....*15,50

GEROOSTERDE EN INGEMAAKTE POMPOEN, GROENTEN CHIPS, SCHAPENKAAS, SALADE VAN ROODLOF, RADIJS, GEZOUTEN AMANDEL & BALSAMICO (VEGANISTISCHE OPTIE)

*Roasted and pickled pumpkin, vegetable crisps, sheep cheese, salad of radicchio, radish, salted almond & balsamico (vegan option).....*16,50

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 PEER, HAZELNOOT CRUMBLE & HAZELNOOT IJS

*Moelleux au chocolat (15min.) with pear, hazelnut crumble & hazelnut ice cream.....*8,50

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

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

PANNA COTTA VAN WITTE CHOCOLADE, INGELEGDE SINAASAPPEL, KOFFIE & AMANDEL KLETSKOP

*Panna Cotta of white chocolate, pickled orange, coffee & almond cookie.....*9,50

KAASPLATEAU VAN VERSCHILLENDE KAZEN VAN DE LINDENHOFF MET KLETZENBROOD & VIJGEN JAM

*Cheese platter with cheeses from 'De Lindenhoff' with bread filled with nuts and fruits & fig jam.....*10,50