

*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*

### POMPOENSOEP MET TIJM, CITROEN & CROUTON MET GEITENKAAS

*Pumpkin soup with thyme, lemon & crouton with  
goat cheese.....*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 IN GEROOKTE BOTER MET BEUKENZWAMMEN EN GROENE KOOL, CITRUS BEURRE BLANC & KROKANT VAN PAPPADUM

*Fried scallops in smoked butter with beech mushrooms,  
green cabbage, citrus beurre blanc & pappadum crisp.*14,50

### GEROOKTE PALING MET RODE BIET, APPEL, MIERIKSWORTEL & KRUIDEN CRÈME

*Smoked eel with red beet, apple, horseradish &  
herb cream.....*11,50

### GEPOCHEERDE PEER MET ROODLOF, WALNOOT, BLUE STILTON, CRÈME VAN KNOLSELDERIJ & PORT DRESSING

*Poached pear with radicchio, walnut, Blue Stilton, cream  
of celeriac & Port dressing.....*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 KALFSSUKADE MET STAMPPOT VAN CAVOLO NERO EN RUCOLA, KROKANT VAN PANCETTA, INGEMAAKTE PADDESTOELEN & JUS VAN MADEIRA**

*Slow-cooked braised veal with 'stamppot' of cavolo nero and rocket salad, mushroom pickle, pancetta crisp & Madeira gravy.....19,50*

**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 KABELJAUW MET DUNGESNEDEN VENKEL, DILLE EN CITROEN, GEBAKKEN AARDPEER & SAUS VAN HOLLANDSE GARNALEN**

*Pan-fried cod with thinly sliced fennel, dill and lemon, baked Jerusalem artichoke and sauce of Dutch shrimps.....22,50*

**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 WORTEL MET INGELEGDE SPINAZIE, MOUSSELINE VAN WORTEL, CASHEW CRÈME & GEROOKTE AMANDEL**

*Roasted carrot with spinach pickle, mousseline of carrot, cashew cream & smoked almonds.....17,50*

## 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, CRUMBLE & HAZELNOOT IJS**

*Moelleux au chocolat (15min.) with pear, 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 MET PRALINÉ & SINAASAPPEL-SAFFRAAN SAUS**

*Panna Cotta of white chocolate with praliné & orange-saffron sauce.....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*