

BISTRO

De Linde

Seizoensgerechten · lokale ingrediënten · sinds 2012

VOORGERECHTEN



Soep van het seizoen ⑤	7,5
<i>met huisgebakken zuurdesem en roomboter</i>	
Geroosterde bieten & geitenkaas ⑤	12
<i>walnoot, honing uit de streek, verse kruiden uit de moestuin</i>	
Carpaccio van rund	13,5
<i>oude kaas, pijnboompitten, truffelmayonaise</i>	
Gerookte forel	13
<i>mierikswortelcrème, appel, dille</i>	

HOOFGERECHTEN



Vis van de dag	24
<i>beurre blanc, seizoensgroenten, opperdoezer</i>	
Streekvlees van de grill	26
<i>jus van rode wijn, groenten van het land</i>	
Vegetarisch van de chef ⑤	21
<i>wisselend gerecht rond de oogst van onze moestuin</i>	
Linde-burger	18,5
<i>brioche, cheddar, augurk, frites van het huis</i>	

DESSERTS



Tarte tatin	9
<i>karamel, vanille-ijs van de boerderij</i>	
Crème brûlée	8,5
Kaasplankje van de streek	12
<i>vijgenbrood, appelstroop, noten</i>	