

DESSERTS

Dame blanche

Vanille-ijs | chocoladesaus |
gekarameliseerde amandel

9.8

Wentelteefje van suikerbrood

Kaneel | vanille - ijs

10.5

Chocolade Bombe 43

Bol van chocolade | licor 43-ijs
getoaste witte chocolade

11.5

Affogato

Espresso | licor 43 | vanille-ijs

9

Warme wafel

Kersen | slagroom | Fryske
Dumkes-ijs

9.8

Kaasplank

Drie soorten lokale kaas |
vijgenbrood | cranberrycômpote

16.5

Tip!
Glas vintage port

KOFFIE & THEE

Koffie / Thee met friandises

Met een bonbon en twee zoete
verwennerijtjes

9.5

Irish coffee

Jameson Whisky

8.5

French coffee

Grand Marnier

8.5

Sneker coffee

Weduwe Joustra Beerenburg

8,5

Italian coffee

Disaronno originale

8.5

Espresso martini

Espresso, wodka en koffielikeur,
perfect voor na het diner

11.5

Spanish coffee

Licor 43

8.5

O N D E R



DE LINDEN

VOORGERECHTEN

Proeverij

Carpaccio met truffelmayonaise en gerookte amandelen | tompouce van suikerbrood met geitenkaas | gerookte zalm met wakame
16.5

Carpaccio Tête du Moine gerookte amandelen truffelmayonaise 16.5	Paddestoelen bouillon  Verschillende soorten paddestoelen 6.8
Bavaroise van gerookte zalm Rivierkreeft frisse wakame salade 15	Tomatensoep  Gehaktballetjes 6.8
Wild charcutterie Wildpaté coppa van wildzwijn gerookte eend cranberrycompôte 16.5	Mosterdsoep Friese droge worst 6.8
Herfstsymfonie  Diverse bereidingen van pompoen hazelnoot bleu de Wolvega kaas beukenzwam 14.5	Pompoensoep  Geitenkaas 6.8
Tompouce met geitenkaas  Tompouce van getoast suikerbrood geitenkaas honing 14.5	

Broodje vooraf
met diverse smeersels en
gemarkineerde olijven
3.9 p.p.

Allergieën

Zijn er producten waar je allergisch voor bent?
Geef het aan bij de bediening, dan houden wij er rekening mee!

HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en een frisse seizoenssalade

Tournedos 200gr pepersaus of bospaddestoelensaus 37.5	Parelhoen Gestoofd in rode wijn herfstgroenten & krielaardappeltjes 26.5
Linzencurry  Boerenkool oesterzwam roti atjar van rode kool 23.5	Quiche Picasso  Artestiek gepresenteerde quiche van de lekkerste groenten van dit seizoen 23.5
Duo van hert Herten sucade herten biefstuk donkere chocolade port jus 32.5	Varkenshaas Gevuld met Fryske droge worst Ryperkrite kaas mosterdsaus of naturel met bospaddestoelensaus 25.5
Vangst van de dag informeer bij onze bediening dagprijs	
Sliptong 2 gebakken sliptongen remoulade saus extra sliptong + 6.5 28.5	
Wildstoofpot Op ambachtelijke wijze gestoofd wild en diverse groenten 26.5	

Extra's

Portie gebakken aardappelen	4
Portie truffelfriet Parmezaanse kaas truffelmayonaise	5
Schaaltje stoofperen	4
Huisgemaakte rode kool	4

 Vega of vega(n) mogelijk