

**Bites** tip als starter

---

Broodplank*	breekbrood, eekhoorntjesbrood boter, rode uien marmelade	4.5
Plateau Charcuterie	o.a. Serranoham, Chorizo, Lomo	13.5
Plateau "De Twee Linden"	o.a. luxe hammen, bitterballen, kaas	15.5

**Soep**

---

Tomatensoep*	Pomodori	6
Kreeftensoep	rivierkreeftstaartjes, Brioche	9.5

**Voorgerechten**

---

Carpaccio van rund	truffelmayonaise, oude kaas, pijnboompitten	10.5
	+ geschaafde eendenlever	3.5
Gebakken ossenstaart	truffelschuim, rode biet	9.5
Huisgerookte zalm	gepocheerd ei, Hollandaise	11.5
Gebakken coquilles	Chorizo, paprika, pastinaakcrème	14.5
Risotto bitterballen*	truffelschuim, rode biet	9

**Salade** als voorgerecht

---

Geitenkaas*	verse vijg, hazelnoot	11
Huisgerookte zalm	gepickelde ui, croutons	12.5
Kippendij BBQ	courgette, BBQ saus	9
Salade als maaltijdsalade		+3.5

**Hoofdgerechten** met groentengarnituur op bord, boerenfriet en salade

---

Entrecôte	met een vet randje, peperjus	23.5
Tournedos	rode wijnjus	29
	+ gebakken eendenlever	+6.5
Château Briand	ossenhaas met garnituur (voor 2 personen)	59.5
	+ gebakken eendenlever	+5 p.p.
Kreeft Thermidor	halve kreeft, schoongemaakt en gewokt met spinazie, kreeftensaus en gegratineerd met Roletta	24.5
	hele kreeft	+15
Gegrilde zeebaars	van de Jospers BBQ	18.5
Gebakken zeetong	a la Meunière, gewokte spinazie	36.5
Surf en turf	gebakken buikspek, gamba's	23.5
Surf en turf subliem	Kreeft Thermidor ½, ossenhaas	39.5
Polenta*	bloemkoolcrème, paddenstoelen	18.5

**Hoofdschotel** met boerenfriet en salade

---

Zalmfilet	witte wijnsaus	16.5
Spareribs	ketjap-soja marinade	16
Saté van varkenshaas	satésaus, kroepoek	15.5
Maiskip	rode wijnjus	15
	+ warme groenten van onze Jospers grill	+ 3,5

**Menu "De Twee Linden"**

33.5

---

**Menu Voor**

(los 9.5)

---

Crabcakes	Noordzeekrab, krabmayonaise, mango
Hertencarpaccio	portdressing, gerookte hazelnoten
Ossenstaartsoep	geplukte ossenstaart, winterse groenten (-2)
Hutspot*	aardappelschuim, uienbeignet

---

**Menu Hoofd**

(los 21.5)

---

Wilde eend	filet en boutje, knolcremé, groenten julliene
Pompoentaart*	pecannoten, feta
Hertenbiefstuk	pastinaakcrème, paddenstoelenkroket (+3,5)
Kabeljauw	zacht gegaard, bearnaise, groentecassoulet

---

**Menu Dessert**

(los 7.5)

---

Ananas	vanille hangop, BBQ
Winterse cheesecake	Amerene kersen, speculaas
Gâteau chaud	chocoladetaartje, caramel, bosvruchten

---

**Nagerechten**

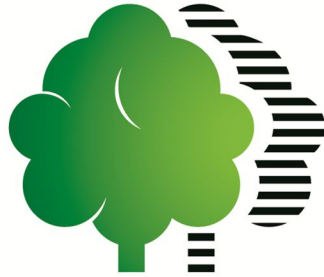
---

Tiramisu	lange vingers, Mascarpone	6.5
Dame blanche	chocolade saus, vanille ijs	6
Sorbet	vers fruit, sorbet ijs	7
Kaasplateau	vijf verschillende kazen, kletzenbrood	11

Mocht u allergieën hebben,  
geef het aan en wij houden hier uiteraard rekening mee.

\*dit zijn onze vegetarische gerechten





**De Twee Linden**

HOTEL . RESTAURANT . ZALEN

Diner