

# DINER

# SLAGER AAN DE SCHANS

## VOORGERECHTEN

<b>Brood met tapenade en kruidenboter</b> <i>voor twee personen</i>	5,00
<b>Ibericos</b> <i>wisselende ham- en worstsoorten, kaas</i>	14,50
<b>Zaanse mosterdsoep</b> <i>met gerookte paling</i>	8,00
<b>Carpaccio van Twiskerrund</b> <i>met oude Zaanlander en truffelmayonaise</i>	15,50
<b>Gerookte zalm en paling</b> <i>met rode biet, wakame en soja-sesamvinaigrette</i>	13,00
<b>Risottini V</b> <i>groene asperges en Parmesaen</i>	12,50
<b>Gamba a la plancha</b> <i>met aioli</i>	14,00
<b>Salade van wilde spinazie</b> <i>confit de canard, eendenlever, croutons en gepofte knoflook</i>	12,75

## NAGERECHTEN

<b>Crème Brûlée</b> <i>met amarenakersen-ijs</i>	8,50
<b>Tarte Tatin</b> <i>omgekeerde appeltaart met kaneelijs</i>	9,50
<b>Twee bolletjes ijs met slagroom</b>	6,00

## HOOFDGERECHTEN

<b>Steak frites</b>	31,50
<i>biefstuk van de haas met gebakken paddenstoelen en huisgemaakte jus</i>	

### SPECIALITEIT VAN DE CHEF

<b>Côte de Veau van de slagerij van Lindenhoff, Baambrugge</b>	34,50 p.p.
<i>van de grill, met beurre café de Paris</i>	
<i>(voor twee personen)</i>	

**LINDENHOFF**  
THUIS AAN TAFEL, ALS IN EEN RESTAURANT

<b>Gebakken kabeljauw</b>	24,50
<i>met Hollandse garnaltjes en Zaanse mosterd beurre blanc</i>	
<b>Parelhoenfilet</b>	23,50
<i>met witlof en vanille-jus</i>	
<b>Verse ravioli V</b>	22,50
<i>van artisjok met dragonsaus</i>	
<b>Varkenshaas</b>	24,00
<i>met champignon-roomsaus</i>	

<b>Trio van chocolade</b>	9,50
<i>verschillende soorten chocolade</i>	
<b>Scroppino</b>	8,00
<i>wodka, prosecco en citroensorbet</i>	
<b>Kaasplateau van Lindenhoff</b>	14,00
<i>met vijgenbrood en kweeperencompote</i>	

Voor de kids maken we kleinere porties. Zo kunnen ook zij genieten van al onze gerechten.