

DINER

SLAGER AAN DE SCHANS

VOORGERECHTEN

Brood met tapenade en kruidenboter 4,50
voor twee personen

Slagersplank 12,50
wisselende kaas, ham- en worstsoorten

Zalmtartaar met geitenkaasmousse 11,50
crostini en gefrituurde kapperappeltjes

Carpaccio van hert 12,50
rucola, parmesaen en truffel

Vitello Tonnato 12,00
tonijnmayonaise en kappertjes

Salade met vegan gamba's VEGAN 13,00
avocado, mango en tomatensalsa

Bouillabaisse 10,50
met rouille en geroosterd brood

Zaanse mosterdsoep 8,00
met gerookte paling en brood

Escargots 11,75
met kruidenboter en brood

NAGERECHTEN

Tarte Tatin 8,00
met vanille ijs

Twee bolletjes ijs met slagroom 6,00

Hemelse modder 8,50
Chocolade mousse met ijs en slagroom

HOOFDGERECHTEN

Steak frites 27,50
*biefstuk van de haas met gebakken
paddenstoelen en huisgemaakte jus*

SPECIALITEIT VAN DE CHEF

**Côte de Veau van de slagerij van
Lindenhoff, Baambrugge** 32,5 p.p.
*van de grill, met beurre
café de Paris
(voor twee personen)*

LINDENHOFF
THUIS AAN TAFEL, ALS IN EEN RESTAURANT

Zeebaarsfilet 23,50
*op de huid gebakken, garnalen en
Thaise kokossaus*

Lamsrack 24,50
met ratatouille en gepofte knoflook

Poussin - gebraden kippetje 20,00
met Zaanse Sambal, citroen en appelcompote

Ravioli van pompoen V 18,50
met salieboter en amaretti

Verse aardbeien 7,50
met vanille ijs en slagroom

Hangop 7,50
met bosvruchtensorbet en honing

Scroppino 8,00
wodka, prosecco en citroensorbet

Kaasplateau van Lindenhoff 12,50
kweeperencompote en vijgenbrood

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



STARTERS

Bread with tapenade and herb butter <i>for two persons</i>	4.50
Butchers plate <i>various cheeses, dried hams and dried sausage</i>	12.50
Salmon tartare with a goat cheese mousse <i>crostini and fried capers</i>	11,50
Venison carpaccio <i>arugula, parmesan cheese and truffle</i>	12.50
Vitello Tonnato <i>tuna mayonnaise and capers</i>	12.00
Salad with vegan prawns VEGAN <i>avocado, mango and tomato salsa</i>	13.00
Bouillabaisse <i>rouille and toasted bread</i>	10.50
Local mustard soup <i>with smoked eel and bread</i>	8.00
Escargots <i>with herb butter and bread</i>	11.75

DESSERTS

Tarte Tatin <i>warm apple pie with vanilla ice cream</i>	8.00
Two scoops of ice cream with whipped cream	6.00
Chocolate mousse <i>with ice cream</i>	8.50

MAIN COURSE

Steak and fries <i>tenderloin with sautéed mushrooms and home-made gravy</i>	27.50
--	-------

CHEF'S SPECIAL

Veal chop from a local farm Lindenhoff, Baambrugge <i>grilled, served with café de Paris sauce (for two persons)</i>	32.5 p.p.
--	-----------

LINDENHOFF
THUIS AAN TAFEL, ALS IN EEN RESTAURANT

Pan-fried sea bass fillet <i>served with shrimp and a Thai coconut sauce</i>	23.50
Rack of lamb <i>with ratatouille and roasted garlic</i>	24.50
Roasted chicken <i>local sambal, lemon and apple compote</i>	20.00
Ravioli filled with pumpkin V <i>with sage butter and amaretti</i>	18.50

We make smaller portions for the kids. That way they too can enjoy all our dishes.