

# DINER

# SLAGER AAN DE SCHANS

## VOORGERECHTEN

**Brood met tapenade en kruidenboter** 5,00  
*voor twee personen*

**Slagersplank** 13,50  
*wisselende ham- en worstsoorten, kaas*

**Zaanse mosterdsoep** 8,00  
*met gerookte paling*

**Roast beef** 15,50  
*met rode pesto, mantuanella kaas en rucola*

**Gravad lax** 13,00  
*Zaanse Sambal en rode biet*

**Caprese V** 12,50  
*van burrata met aubergine kaviaar*

**Hollandse garnalenkroketjes** 14,00  
*met chilimayonaise en dille*

**Lamspastrami** 15,50  
*met tzatziki*

**Escargots** 12,00  
*met kruidenboter en brood*

## NAGERECHTEN

**Panna cotta** 9,00  
*met frambozen en sorbetijs*

**Tarte Tatin** 9,50  
*warme appeltaart met vanille-ijs*

**Twee bolletjes ijs met slagroom** 6,00

## HOOFDGERECHTEN

**Steak frites** 34,50  
*biefstuk van de haas met gebakken  
paddenstoelen en huisgemaakte jus*

### SPECIALITEIT VAN DE CHEF

**Côte de Boeuf van de slagerij van  
Lindenhoff, Baambrugge** 34,50 p.p.  
*van de grill, met beurre  
café de Paris  
(voor twee personen)*

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

**Tonijnsteak** 28,00  
*in basilicum en koriander  
met sesam en 'nobusaus'*

**Kipspies 'Samurai'** 25,50  
*met pindasaus, atjar en kroepoek*

**Verse ravioli V** 22,50  
*van brie en vijgen met macadamia's en parmezaan*

**Lamsfilet** 32,00  
*met ratatouille, humus en dadels*

**Witte chocolademousse** 9,50  
*met citroencake en fudge*

**Scroppino** 8,00  
*wodka, prosecco en citroensorbet*

**Kaasplateau van Lindenhoff** 14,00  
*met vijgenbrood*

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



# DINNER SLAGER AAN DE SCHANS

## STARTERS

<b>Bread with tapenade and herb butter</b> <i>for two persons</i>	5.00
<b>Butcher's plate</b> <i>various dried hams, dried sausage and cheese</i>	13.50
<b>Local mustard soup</b> <i>with smoked eel</i>	8.00
<b>Roast beef</b> <i>with red pesto, mantuanella cheese and arugula</i>	15.50
<b>Gravad lax</b> <i>with local sambal and beetroot</i>	13.00
<b>Caprese V</b> <i>burrata and eggplant caviar</i>	12.50
<b>Dutch shrimp croquettes</b> <i>served with chili mayonnaise and dill</i>	14.00
<b>Lamb pastrami</b> <i>served with tzatziki</i>	15.50
<b>Escargots</b> <i>with herb butter and bread</i>	12.00

---

## DESSERTS

<b>Panna cotta</b> <i>with raspberries and sorbet</i>	9.00
<b>Tarte Tatin</b> <i>warm apple pie with vanilla ice cream</i>	9.50
<b>Two scoops of ice cream with whipped cream</b>	6.00

## MAIN COURSE

<b>Steak and fries</b> <i>tenderloin with sautéed mushrooms and home-made gravy</i>	34.50
--	-------

---

### CHEF'S SPECIAL

<b>Côte de Boeuf from a local farm Lindenhoff, Baambrugge</b> <i>grilled, served with café de Paris sauce (for two persons)</i>	34.50 p.p.
--	------------

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

---

<b>Tuna steak</b> <i>in basil and coriander with sesame and 'nobu' sauce</i>	28.00
<b>Chicken skewer 'Samurai'</b> <i>with peanut sauce, pickled vegetables and prawn crackers</i>	25.50
<b>Ravioli filled with brie cheese V</b> <i>figs, macadamia nuts and parmesan cheese</i>	22.50
<b>Fillet of lamb</b> <i>with ratatouille and dates</i>	32.00

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