

Bij de koffie

Boeren appelgebak | 6

Ambachtelijk gebakken met krokante korst | zachte stukjes appel | nostalgie op je bord

Donkere Verleiding | 6

Huisgemaakt chocoladegebak met een robuuste toets van lokaal bier | intens, smeug en onweerstaanbaar voor chocoladeliefhebbers

Bananenbrood | 6

Luchtig en lichtzoet | rijpe banaan en een vleugje kaneel | verantwoord genieten met een glimlach

Warme wafel met kersen | 8

Luchtige wafel met warme kersen | een verwarmend tussendoortje dat smaakt naar vroeger

Aanrader

Ook lekker als dessert

Desserts

Dubai Gold | 10

Een luxe afsluiter met gouden toets | zijdezacht, romig en verfrischend met pistache

Wintersorbet | 9

Fris en fruitig met een winterse hint | licht, verrassend en verkwikkend

Eton Mess | 9

Romige slagroom, frisse bessen en knapperige meringue | een Britse klassieker met een charmante chaos

Arretje Onder de Linden | 10

Ouderwets lekker, verrassend nu | chocolade, krokante biscuit en een vleugje lokaal bier | afgerond met romige witte chocolademousse | vertrouwd én verleidelijk

*Voedselallergie?
of intolerantie?*



Laat het ons weten.

De QR-code geeft informatie over allergenen per gerecht.

Niet zo'n grote eter? Laat ons de portie aanpassen en je bespaart 3 euro.

Nagenieten

Warm afronden met karakter | voor wie de avond stijlvol wil rekken. Geserveerd met een Linden-lekkernijtje – een huisgemaakte bonbon van zachte chocolade.

Irish Coffee | 10

Jameson-whisky met licht geklopte room | rond, warm en zacht

Spanish Coffee | 10

Tia Maria of Liquor 43 | zachtzoet met een kruidige ondertoon

Italian Coffee | 9

Amaretto di Saronno | nootachtig, elegant en perfect in balans

Brazilian coffee | 11

Grand Marnier en Tia Maria | een rijke blend met tropische flair

G A S T R O B A R

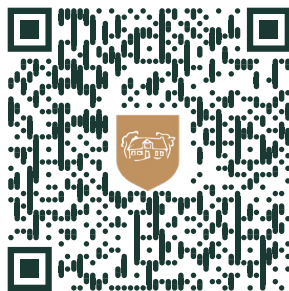
ONDER DE LINDEN



Waar sfeer en smaak verhalen vertellen

Zoet en dessert

Scan the QR-code for our menu



Wijzigingen voorbehouden op basis van voorraad en
inkoopmogelijkheden