

Gewoon (h)eerlijk

Voorgerechten

Carpaccio | 12
Met romige truffelmayonaise, nootachtige rucola | grana padano en licht geroosterde pijnboompitten | een elegante start

Aubergenius | 10
Op krokante bruschetta met umami kewpie mayo | romige feta en zoetzure rode ui compote | verrassend, smaakvol en 100% plantaardig

Geheim van de chef | 14
Een verrassend mals stukje vlees van het Iberico varken | gecombineerd met frisse en ziltige accenten | laat je verrassen door deze favoriet van de keuken

Zalmpouce | 16
Een speelse twist op de klassieke gravad lax | subtiel verpakt in een luchtige tompouce

Hunebrood | 10
Vier Franse tafelbroodjes met smeersels | lekker bij de borrel of als zachte start van je diner voor twee

Soepen

Drentse mosterdsoep | 7
Romige mosterdsoep met de karakteristieke diepgang van grove Drentse mosterd | droge worst lokale klassieker die blijft verrassen | al jaren een favoriet en wij snappen wel waarom

Bosgeluk | 8
Romige, aardse smaken van seizoensgebonden paddenstoelen | 100% plantaardig

Geen keuzestress, gewoon eten waar je zin in hebt. Vertrouwde en verrassende smaakvolle gerechten met aandacht bereid.

(H)eerlijk, omdat we kiezen voor zoveel mogelijk lokale producten en een eerlijke prijs-kwaliteitverhouding. Want goed eten moet goed voelen.

Hoofdgerechten vlees

Entrecote bordelaise | 200 gr | 37
De Franse favoriet | sappige entrecote met een diepe saus van rode wijn en gebakken paddenstoelen | klassiek en vol van smaak

Schnitzel Onder de Linden | 24
Smaakvol gebakken en royaal belegd met tomaat, ui, champignons, ham en kaas | een hartige allemansvriend, precies zoals je 'm bij ons mag verwachten

Boerenschnitzel | 23
Licht gebakken schnitzel | rijk belegd met gebakken ui en champignon | een hartige klassieker die voelt als thuis komen

Drentse verleiding | 180 gr | 30
Mals hertenbiefstuk met een volle rode wijnsaus en een subtiële zoete toets van witte chocolade | bijzonder en onweerstaanbaar

Kiplekker in de pan | 23
Stoofpotje van malse kip in een licht alcoholische saus | geserveerd in een gietijzeren pan met kruidige krieltjes en een krokantje van groenten | elke keer een uitgesproken favoriet

Saté van de chef | 200gr | 23
Malse varkenshaassaté met huisgemaakte pindasaus | krokante kroepoek en frisse atjar | een publieksfavoriet

Spareribs | 27
Sous-vide gegaarde spareribs met karakter | heerlijk mals | vol van smaak en van het bot | met chilisaus én knoflooksaus voor échte liefhebbers

Wij serveren frisse salade, frites en mayonaise bij al onze hoofdgerechten.

Rabarber | 5
Warme groente | 5
Krieltjes | 5

Niet zo'n grote eter? Laat ons de portie aanpassen en bespaar 3 Euro.

Hoofdgerechten vis en vega

Zalmmoot | 180gr | 26
Mild gegaarde zalm met Aziatische toets | fris, zout en een tikje zoet | voor de liefhebber van finesse en balans

Kust & kracht | 180gr | 28
Zacht gegaarde kabeljauw ontmoet de vurige smaken van romesco en zilte zeebanaan | een stoer gerecht met een zilte, frisse twist

Vega taco's | 21
Knapperige tacoschelpen boordevol geurige kruidige groenten en een romige dip van avocado en crème fraîche | vrolijk, vullend en inspirerend

Vergeten verwennerij | 20
Een verwarmende stoof van geroosterde vergeten groenten en kruidige krieltjes | vol smaak en lekker vullend

Voedselallergie? of intolerantie?

Laat het ons weten!



De QR-code geeft informatie over allergenen per gerecht.

Perfect voor een ontspannen woensdagavond

Woensdagdeal!

Schnitzel & schuim | 25
Jouw midweek break. Kies je favoriete schnitzel of onze weekschnitzel. Wij tappen je favoriete bier erbij. Aan tafel, genieten maar. Liever 0.0-bier? Dat kan natuurlijk ook.

Samen genieten

Laat je verwennen door onze chefs met een proeverij van gerechten.

Wij zorgen voor een tafel vol lekkers, jullie delen alles samen.

De enige keuze die je samen maakt, is hoe lang je wilt genieten:

Om te delen		
		
Kleine Smaakreis 32 pp	Grote Smaakreis 39 pp	De Bourgondiër 46 pp
Samen genieten van een proeverij van hoofdgerechten	Starters en hoofdgerechten om te delen	Voor de echte levensgenieter: een proeverij van starters, hoofdgerechten en desserts
Vanaf 2 personen, alleen per tafel te bestellen.		

Laat je culinair verrassen

Samen delen, proeven en genieten van onze mooiste smaken.

Tijdloze lunch

Sandwich Carpaccio | 17
Vers gesneden carpaccio op knapperig rustiek wit of bruin brood | truffelmayonaise | amsterdamse ui

Zeebries | 17
Frisse salade met gerookte zalm, makreel, citroen en rode ui | een lichte zeewind op je bord

Lindenlicht | 16
Licht, fris en vol smaak | jouw feelgood lunch met een zachte bite | gerookte kip en Linden relish | gekookt ei en geschaafde kaas op een frisse salade

Plate Wiener schnitzel | 20
Klassieke schnitzel met licht krokant korstje | frites en frisse salade

Vega burger | 19
Vegetarische burger met frisse groenten op een brioche gebakken met houtrook voor een diepe, gelaagde smaak | luchtig en lichtzoet, met een spannende finish | geserveerd met goudgele frites en mayonaise

Plate Gastro burger | 23
Sappige runderburger met gesmolten jonge kaas en augurk | op een zwarte, houtgerookte briochebol | lichtzoet, rokerig en rijk belegd | inclusief frites en mayonaise voor de complete beleving

Ultiem dineren

Voor wie graag zelf kiest.

Stel je diner samen uit de Gewoon (h)eerlijk kaart en bepaal jouw eigen culinaire ervaring. Kies een 2-, 3- of 4-gangen diner, volledig afgestemd op jouw smaak en voorkeur. Jij kiest, wij serveren.

2-Gangen keuze diner | 35 pp
Starter | hoofdgerecht

3-Gangen keuze diner | 42 pp
Starter | hoofdgerecht | dessert

4-Gangen keuze diner | 47 pp
Starter | spoom | hoofdgerecht | dessert

Wijn & Spijsplezier

De juiste combinatie maakt het verschil.

Bij elk gerecht helpen we je met onze wijn- en biertips, zodat smaken perfect samenkomen.

Dat is pas ultiem dineren!

GASTROBAR ONDER DE LINDEN



Waar sfeer en smaak verhalen vertellen

Diner

Scan the QR-code for our menu



Wijzigingen voorbehouden op basis van voorraad en inkoopmogelijkheden

