

Hotel Café Restaurant  
*de Lindeboom*

---



*Menukaart*

---



*Hotel Restaurant Café 'De Lindeboom'*

Kottenseweg 152

7115 AE Winterswijk- Brinkheurne

Telefoon: 0543 - 563 295

[www.hoteldelindeboom.com](http://www.hoteldelindeboom.com)

## *Natte vourgerechten € 5,75*



### *Prei/pastinaaksoep bedekt met oude kaasblokjes*

- Porree-Pastinakensuppe überdeckt mit alter Käse
- Leek parsnip soup covered with old cheese

### *Uiensoep met kaas gegratineerd*

- Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken
- French onion soup with grilled cheese

### *Lichtgebonden verse tomatensoep met mozzarella*

- Leicht gebundene Tomatensuppe garniert mit Mozzarella
- Tomato soup with mozzarella

### *Achterhoekse mosterd/honingsoep met spekjes*

- Senfsuppe mit Honig und kleine Speck Würfel
- Mustard soup with honey and bacon

### *Groentesoep volgens oma's recept*

- Rinderbrühe mit Gemüse
- Grandma's vegetable soup

## *Kolde vourgerechten € 9,25*



### *Salade van geitenkaas, walnoten en rucola geserveerd met een honing/mosterddressing*

- Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Rucola serviert mit einer Honig/Senf-Dressing
- Goat cheese salad with walnut and honey/mustard dressing

### *Salade van garnalen, rucola en zongedroogde tomaat overgoten met een citroendressing*

- Salat mit Garnälen, Rucola, sonnengetrocknete Tomaten und einer Zitronen Dressing
- Shrimps salad with sun dried tomatoes and lemon dressing

### *Carpaccio van Achterhooks Naegelholt met pestodressing en oude kaas*

- Luft getrocknetes Rindfleisch mit einer Pesto-Dressing und alter Käse
- Air dried beef with pesto dressing and old cheese

### *Cocktail van zeevruchten (garnalen, mosselen, inktvis) met cocktailsaus*

- Cocktail von Meeresfrüchte (Garnälen, Muscheln, Tintenfisch) mit einer Cocktailsosse
- Cocktail of seafood (shrimps, mussel, cuttlefish) with a cocktailsauce

*Heeft u een allergie?  
Meld het ons.*



## Warme Veurgerechten € 9,75

---

### **Knoflookgarnalen in kruidenboter met spekjes**

- Scampies in Kräuterbutter mit Knoblauch und Speckwürfelchen
- Prawns in herb butter with garlic and bacon

### **Gevulde paprika met mozzarella en basilicum**

- Paprika mit einer Füllung aus Mozzarella und Basilikum
- Filled bell pepper with mozzarella cheese and basilicum

### **Visspiesjes met pasta en dilleroomsaus**

- Spiesschen mit Fisch serviert mit Nudeln und eine Dillrahmsosse
- Fish with noodles and a dillsauce

## Zwemmend vleis

---

### **In witte wijn gestoomde kabeljauw met verse groente** € 15,50

- Kabeljau in Weißwein gedämpft mit frisches Gemüse
- In white wine steamed cod with fresh vegetables

### **In roomboter gebakken slibtong, afgeblust met witte wijn en citroen** € 18,50

- Kleine Seezunge mit Weißwein und Zitrone
- Young Sole with white wine and lemon

### **Gegrilde tonijn met tomatenboter** € 17,50

- Thunfisch vom grill mit Tomatenbutter
- Grilled tuna with tomatobutter

### **Gebakken schelvis met citroen en remoulade (ernaast)** € 15,50

- Schellfisch mit Zitronen und Remouladensosse
- Haddock with lemon and remoulade

## Warm eet'n (Hoofdgerechten)

---

### **Stoofpotje van rund met prei stampotje** € 15,50

- Rindereintopf mit Porree Eintopf
- Stew with beef and leek

### **Schnitzel met roomsaus van champignons of paprika** € 16,50

- Schnitzel mit einer Rahmsosse aus Champignons oder Parika
- Schnitzel with mushrooms- or bell pepper

### **Varkenshaas medaillons met geitenkaas en paprika** € 19,50

- Schweinemeddallions mit Ziegenkäse und Paprika
- Pork medallions with goat cheese and bell pepper sauce

### **Varkenshaas met gebakken ui, spek en champignons** € 21,50

- Schweinelendchen mit Zwiebel, Speck und Champignons
- Pork tenderloin with onion, bacon and mushrooms

---

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur  
Alle Hauptspeisen werden serviert mit verschiendene Beilagen  
All maindishes are served with garnishing

## Warm eet'n (Hoofdgerechten)

**Met spinazie gevulde  
schnitzelmooftjes in een heerlijk  
zachte tomaten/paprikasaus** € 18,50

- Schnitzelrolladen mit Spinat und Tomaten/Paprikasosse
- Porkmeat filled up with spinach and tomato/bell peppersauce

**Entrecôte (lendebeefstuk)  
met rode paprikasaus** € 26,50

- Rindslendesteack mit rote Paprikasosse
- Sirloin of beef with red paprikasauce

**Hollandse biefstuk met  
een heerlijke pepersaus** € 21,50

- Rumsteack mit Pfeffersosse
- Steak with peppersauce

**Hollandse biefstuk met  
champignons en kruidenboter** € 21,50

- Rumsteack mit Champignons und hausgemachte Kräuterbutter
- Steak with mushrooms and herb butter

**Lamskoteletjes met muntsaus** € 16,50

- Koteletchen vom Lamm mit eine Sosse aus Minze
- Lam chop with mintsauce

**Kalkoenfilet getrancheerd  
met gember chutney** € 19,50

- Truthahnmedallion tranchiert mit Ingwer Chutney
- Turkeyfilet with ginger chutney

## Naogerechten € 5,50

**Torentjes van vanille-ijs met  
kletskoppen en bosvruchten**

- Vanille-eis mit Caramelkeks und Waldfrüchte
- Vanilla icecream with biscuit and berries

**Fruitcocktail van heerlijk  
vers fruit met een toefje slagroom**

- Früchtecocktail von frischem Obst mit Sahne
- Cocktail of fresh fruit and whipped cream

**Huisgemaakte kaneel bavarois  
afgemaakt met een scheutje advocaat**

- Hausgemachter Zimtpudding mit Eierlikör
- Home made cinnamonpudding with a dutch specialty

**Rum rozijnen ijs overgoten met  
chocoladesaus en een toefje slagroom**

- Malaga Eis mit Chocoladensosse und Sahne
- Malaga ice cream with chocolatsauce and whipped cream

**Kirsch Cocktail, heerlijk kersenijs  
met slagroom**

- Eis von Kirschen mit Sahne
- Cherry icecream with wipped cream

*Wist u dat wij ook  
cadeaubonnen hebben?*

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur  
Alle Hauptspeisen werden serviert mit verschiendene Beilagen  
All maindishes are served with garnishing