



# Linnaeus

RESTAURANT

Restaurant Linnaeus heeft een eerlijke keuken in een heerlijke omgeving. Kunst, natuur en gastronomie op één plek binnen handbereik. We bereiden uw lunch met verse producten. Onze specialiteit is groenten en vergeten groenten. Groenten en kruiden komen uit de directe omgeving en zijn, net als alle overige ingrediënten, dagelijks vers. Ook houden we graag rekening met uw speciale wensen. De bereidingstijd van uw maaltijd kan hierdoor iets langer duren.


## Menukaart


**Soep van de dag met snee desembrood** € 8,50

### Belegd Biologisch Desembrood

**Twee sneetjes gebuild desembrood met zachte geitenkaas,** € 9,95  
gemarineerde cherrytomaatjes, groene kruidensalsa en  
geroosterde pittenmix

**Boerentosti van desembrood met Lokale boeren belegen kaas** € 9,95  
met piccalilly en tomatensalade

**Desembrood met bietenhummus,** ingelegde citroen, zeekraal en  
geroosterd amandelschaafsel  € 9,95

*Heeft u een allergie? Laat het ons weten. Wij lichten ons menu graag mondeling toe.*  Veganistisch gerecht



# Linnaeus


RESTAURANT

## Koude gerechten


**Zonnige zomerse Parelcouscous Bowl** met sinaasappel-saffraan dressing / gegrilde groente / feta / kalamata olijven en gerookte amandelen € 14,95

## Warme gerechten

**Desembrood uit de oven met Lazuli** (Hollandse zachte blauwschimmelkaas) met gebakken appel, gefrituurde zuurkool en ingelegde venkel met saladegarnituur € 14,95

**Ramen noedelsoep met seizoensgroente**, shiitake, tofu, bosui en gekookt ei  € 14,95

**Twee Heeren van Loosdrecht Groentekroketten met brood** en grove mosterd en groentezoetzuur € 12,50

*Heeft u een allergie? Laat het ons weten. Wij lichten ons menu graag mondeling toe.*  Veganistisch gerecht