



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 desembrood

Desembrood met boerenkaas (Maas-Rijn-IJsselvee) uit het binnenveld € 9,95
van Wageningen, cornichons, plakjes gekookt ei en mierikswortelmayo

Desembrood met fenegriek kaas (zacht nootachtige smeuijge kaas) € 9,95
met appelchutney

Desembrood met woudbonencrème, geroosterde seizoensgroenten € 8,95
en ingelegde citroen&sichuan olie 

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




Linnaeus


RESTAURANT

Koude gerechten


Caesar maaltijdsalade met krokant gebakken seitan, € 14,50
gekookt eitje, kappertjes, knoflookcroutons, bonen, caesardressing
en parmezaankrullen

Bibimbap bowl met witte rijst, seizoensgroenten, spiegeleitje, € 12,50
shiitake, zoetzuur en home-made kimchi
 vegan optie: gebakken seitan


Warme gerechten

De Heeren van Loosdrecht groentecroquetten, € 12,50
grove mosterd, twee sneetjes brood, saladegarnituur 

Bahn mi sandwich met sticky tempeh, € 11,95
rode ui, rauwkost en soja-sesamdressing

Curry met seizoensgroenten en aardappel, € 13,50
wordt geserveerd met desembrood 'soldaatjes' 

Focaccia met geitenbrie uit de oven, € 12,50
gekarameliseerd rode ui, appel en honing

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