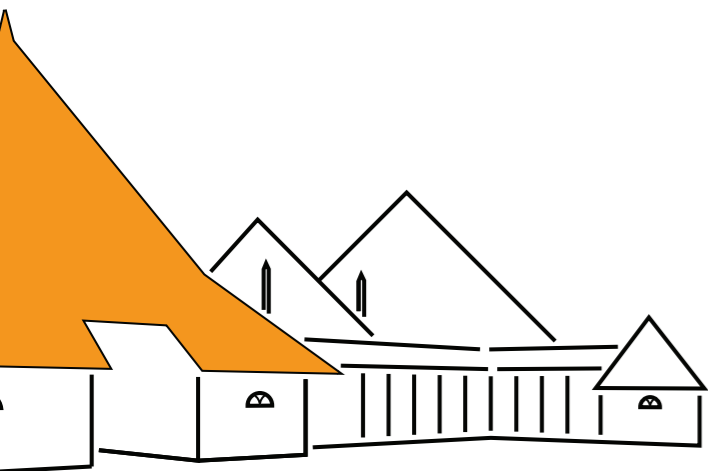


*Landelijk
genieten*



Open wijnen

Wit

Marques de Castilla , <i>La Mancha, Spanje - Airen</i>	3,8	19
Château Capitoul , <i>Les Terrasses, Frankrijk - Sauvignon Blanc</i>	4,5	22
Undivided , <i>Frankrijk - Chardonnay</i>	4,5	22
Undivided , <i>Duitsland - Riesling</i>	5	24
Beauvignac , <i>Frankrijk - Viognier</i>	5	24
Markus Pfaffmann , <i>Duitsland - Grüner Sylvaner</i>	5,5	28

Rosé

Marques de Castilla , <i>La Mancha, Spanje - Garnacha/Tempranillo</i>	3,8	19
V- Rosé , <i>Valencia, Spanje, merlot</i>	6,8	33

Rood

Marques de Castilla , <i>La Mancha, Spanje - Tempranillo/Syrah/Merlot</i>	3,8	19
Château Capitoul , <i>Les Terrasses, Frankrijk - Merlot</i>	4,5	22
Undivided , <i>Frankrijk - Pinot Noir</i>	4,5	22
Bistro Chic , <i>Frankrijk - Merlot/Cabernet Sauvignon/Syrah</i>	5	24
Beauvignac , <i>Vin d'Une Nuit, Frankrijk - Syrah</i>	4,5	22
Terranoble , <i>Chili - Carmenere Reserva</i>	5,5	28

Mousserend

Jeeper Champagne Blanc de Blanc	65
Champagne Tribaut glas	8,5
Champagne Tribaut 37,5 cl	22
Champagne Tribaut 75 cl	47
Champagne Tribaut Magnum (1,5L)	89
Cava Jaume Serra glas	5,5
Cava Jaume Serra fles	35

Kaartwijnen per fles

Wit

Domaine Marguerite Carillon , <i>Frankrijk - Chablis</i>	45
Domaine Champeau , <i>Loire, Frankrijk - Pouilly Fumé</i>	38
David Ermel, Grand Cru Rosacker , <i>Elzas, Frankrijk - Gewürztraminer</i>	42
David Ermel, Grand Cru Rosacker , <i>Elzas, Frankrijk - Riesling</i>	42
Panéry, Cuvée Frédérique , <i>Côtes du Rhône, Frankrijk - Viognier/Rousson</i>	29
Bolla , <i>Veneto, Italië - Pinot Grigio</i>	37
Sanz , <i>Rueda, Spanje - Verdejo</i>	32
Topf , <i>Strassental, Oostenrijk - Grüner Veltliner</i>	35
Terranoble <i>Chili - Chardonnay Reserva</i>	29
Casa Rojo , <i>The Orange Republic, Spanje - Godello</i>	42
Juwel , <i>Rheinhessen, Duitsland - Weissburgunder</i>	38

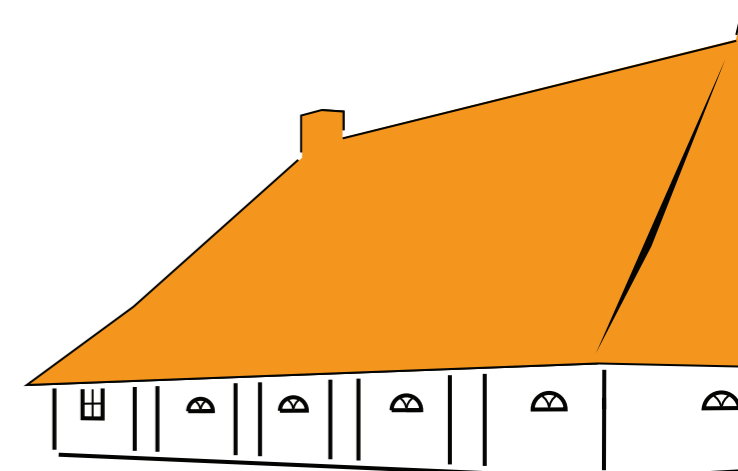
Rood

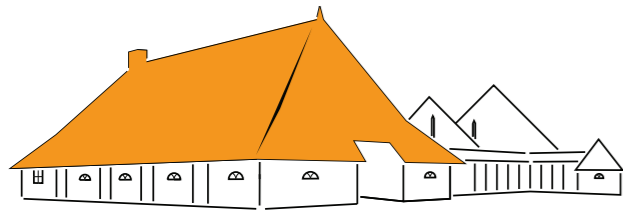
Château Pontet-Fumet St Emilion Grand Cru 2007 , <i>Frankrijk</i>	45
Panéry, Cuvée Henry , <i>Côtes du Rhône, Frankrijk - Syrah/Grenache</i>	35
Markus Pfaffmann , <i>Pfalz, Duitsland - Spätburgunder</i>	32
Borgogno , <i>Piemonte, Italië - Barolo</i>	59
A 6 Mani , <i>Puglia, Italië - Salento Primitivo</i>	26
Cant Bolla , <i>Poiane, Italië - Valpolicella/Ripasso</i>	42
Zolo Classic , <i>Argentinië - Malbec</i>	30
Terranoble , <i>Gran Reserva, Chili - Cabernet Sauvignon</i>	35
Lynx California , <i>Verenigde Staten - Sirah/Zinfandel</i>	29
Casa Rojo, Macho man , <i>Jumilla, Spanje - Monastrell</i>	40
Casa Rojo, Invisible Man , <i>Rioja, Spanje - Tempranillo</i>	38

Dessertwijnen

Cavicchioli Moscato <i>licht bruisend, 5% vol</i>	5,5
Château des Eyssards , <i>Cuvee Flavie, Saussignac, Frankrijk - Semillon/Chenin</i>	5,5
Muscat de Frontignan 20 ans	7

TER LINDE
HOTEL - RESTAURANT





TER LINDE

HOTEL - RESTAURANT

In 1992 kocht de familie Zuidema Ommerweg 68. De boerderij die onderdeel uitmaakte van het zuidelijkste brinkdorp van Drenthe was in bouwvallige staat en stond te dicht op de doorgaande weg. Na het voorzichtig demonteren van het 200 jaar oude metselwerk en de 300 jaar oude ankerbalkgebinten konden de kelders worden uitgegraven. Na het voltooiën van de kelders zijn de gebinten terug geplaatst. Hierna zijn de gevels middels de vechtformaat stenen in het kenmerkende kruisverband in ere hersteld. In het najaar van 1997 opende Uitspanning Ter Linde haar deuren.

Na diverse bouwkundige en logistieke aanvullingen opende de familie Zuidema in samenwerking met een fris team in het najaar van 2018 opnieuw de deuren onder de naam Hotel Restaurant Ter Linde.

Onze accommodatie ligt op de Zuidwoldiger heuvelrug die uitloopt in het Reestdal. Sinds de pre historie wordt dit gebied bewoond. De weg door Ter Linde heeft eeuwen Zuidwest Drenthe en haar achterland ontsloten. Door deze rijke cultuur zit gastvrijheid ons in het bloed. Wij hopen u vaak te mogen ontvangen in onze uitspanning.

Keuze Menu's

U kunt bij ons kiezen uit een twee, drie of vier gangen menu samengesteld door onze chef of toch liever uit de kaart.

Drie gangen* 33

Vier gangen* 39

**Indien u kiest voor een menu kunnen de gerechten licht afwijken in opmaak op portionering t.o.v. de à la carte gerechten.*

Smaakmakers

Licht zoute notenmix en olijven 4

Vermeerbol, roggebol 5
van Bakkerij Oegema met smeersels

Voorgerechten

Terrine van Eend 12
met vijgen en Cranberrysaus

Gemarineerde gerookte Zalm 11
met mosterd, bruine suiker en rode ui

Runder carpaccio 10
met truffelmayonaise, pijnboompit, rucola en parmezaan

Rode biet carpaccio 10
met honing, olijven en Capriool uit Nooitgedacht

Soepen

Romige courgettesoep 7
*met creme fraîche en zalmsnippers**

Drentse mosterdsoep 6
*met droge worst en spekjes**

Bospaddenstoelen bouillon * 6
**Alle soepen zijn in de basis vegetarisch en ook als zodanig te bestellen*

Hoofdgerechten Vis

Boterzachte zwarte heilbot 23
met crème van gele biet

Gamba's 43 22
geflambeerd met likeur 43 en afgeblust met witte wijn en jus d' orange

Vis van de dag 19
vers van de afslag wisselend seizoensaanbod

Hoofdgerechten Vlees

Gegrilde tournedos 28
met pepersaus of rode wijnsaus

Brochette van runderhaas 22
met paprika, champignons en rode ui en huisgemaakte Stroganoff

Mixed grill Ter Linde 22
met Iberico varken, kalf en scharrelkip

Varkenshaas saté 19
huisgemarineerd met gegrilde groenten en zoetzure salade

Heel piepkuiken 17
uit de oven met rozemarijn, regenboogpeen en vergeten groenten

Meppeler klokkies 17
Gebakken kalfslever met spek en ui

Hoofdgerechten Vegetarisch

Gebakken paddenstoelen uit de streek 18
met knoflook en kruidenkaas uit de oven

Poké bowl 16
sushirijst met tofu en verse groenten

Nagerechten

Kaasplateau 12
met 5 Europese en Nederlandse kaassoorten met 10 jaar oude port

Tarte Tatin van peer en Blauwaderkaas 9

Huisgemaakte Boerenjongens 8
met Advocaats van Toscana ijsalon

Sorbet Ter Linde 8

Koffie speciaal 7
met friandise en Drentse bitter

Brunch

Iedere zaterdag en zondag

12:00 - 16:00

€ 22,50 v.a. 2 personen

alleen op reservering

