

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.

Verrassingsmenu

U kunt kiezen uit een drie of vier-gangen menu samengesteld door onze chef, hierbij houden wij uiteraard rekening met uw dieetwensen

Drie-gangen	€35,-
Vier-gangen	€42,-

Alle gerechten worden geserveerd met lamb weston frites en salade

Meld aub uw dieetwensen en allergieën bij uw gastheer of gastvrouw.

Smaakmakers

Vermeerbol	€5,-
<i>Geserveerd met huisgemaakte aioli en kruidenboter</i>	
Noten en Olijven	€4,-
<i>Gebrande notenmix met knoflook gemarineerde olijven</i>	

Kindermenu 2.0

Pasta met Zalm	€9,-
<i>met broccoli, verse basilicum, kookroom en geraspte kaas</i>	
Drie-gangen	€13,-
<i>Soep, pasta met zalm* en ijsje</i>	
<i>* in overleg kunnen we ook iets anders maken</i>	

Voorgerechten

Gerookte Hert	€11,-
<i>Met pompoencrème, rucola, pijnboompitten, parmezaanse kaas en gebakken oesterzwammen.</i>	
Carpaccio	€10,-
<i>Met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten, parmezaanse kaas en zongedroogde tomaten.</i>	
Gegrilde Tonijn	€10,-
<i>met zwarte tagliatelle, zongedroogde tomaten en groene pesto.</i>	
Gamba's in knoflookolie	€9,-
<i>Geserveerd met rustiek brood en aioli.</i>	
Paddenstoelen in bierbeslag	€8,-
<i>Geserveerd met honingmosterdsaus.</i>	

Soepen

Kwartelbouillon	€7,-
<i>Met shiitake, artisjok en julienne gesneden ei.</i>	
Pittige Pompoensoep	€6,-
<i>Geserveerd met kip en crème fraîche. (kan ook vegetarisch)</i>	
Grove Mosterdsoep	€6,-
<i>Geserveerd met spekjes en droge worst. (kan ook vegetarisch)</i>	

Hoofdgerechten Vis

Hele Zeetong*	€35,-
<i>Gebakken in roomboter en Beurre Noisette. Deze wordt voor u gefileerd aan tafel.*Zeetong kunt u per 2 personen ook delen, u krijgt dan twee borden garnituur</i>	
Verse Tonijnsteak	€24,-
<i>Gegrild in soja/sesamolie met seizoensgroenten.</i>	
Zeewolf	€20,-
<i>Gebakken op een groene kruidenkorst met gegrilde groenten.</i>	
Vangst van de week	€19,-
<i>Vraag het aan uw gastheer of gastvrouw.</i>	

Hoofdgerechten Vlees

Tournedos van Drents weidevlees 200gr	€30,-
<i>gegrild of gebakken geserveerd met een jus van sjalot.</i>	
Wildzwijn Brochette	€24,-
<i>Geserveerd met parelcouscous en cranberrysaus</i>	
Gemarineerde Parelhoen	€21,-
<i>In honing/sinaasappel met seizoensgroenten.</i>	
Lamsschenkel	€20,-
<i>Geserveerd met Cassoulet.</i>	
Varkenshaassaté 200gr	€19,-
<i>Met gegrilde groenten en satésaus</i>	
Herten Wildstoof	€18,-
<i>Geserveerd met wilde rijst.</i>	
Pasta Gruyère	€17,-
<i>Met gegrilde kip, groene pesto, paprika, champignon, bosui en Gruyère kaas.</i>	

Maaltijdsalades

Salade gerookte Hert	€17,-
<i>Met pompoencrème, cranberry, rucola, pijnboompitten, parmezaanse kaas en gebakken oesterzwam.</i>	
Salade huisgerookte Zalm	€16,-
<i>Geserveerd met citroen-dillemayonaise.</i>	
Salade exotische Vruchten	€15,-
<i>met vijgen, mango, walnoten en peppadew mayonaise.</i>	

Hoofdgerechten Vegetarisch

Parelcouscous	€22,-
<i>met krokante geitenkaas, rucola en gegrilde groenten.</i>	
Huisgemaakte groenten Quiche	€20,-
<i>Geserveerd met gepofte cherrytomaten.</i>	

Nagerechten

Kaasplankje	€10,-
<i>5 verschillende Europese kazen met chutney</i>	
Trio van Chocolade	€9,-
<i>Chocolade taart geserveerd met sinaasappelgelei, witte chocolade mousse en chocolade ijs.</i>	
Crème Brulée	€8,-
<i>Geserveerd met een bol vanille ijs en slagroom.</i>	
Kersen Trifle	€8,-
<i>Kersenmascarpone geserveerd met een crunch van bokkenpootjes en geschaafde amandelen.</i>	
Dame Blanche Verkeerd	€7,-
<i>Drie bollen chocolade ijs geserveerd met vanille saus en slagroom.</i>	
Koffiedessert	€7,-
<i>Geserveerd met bonbons en een Drentse bitter.</i>	

Plate gerechten

Gehele dag tot 21:00 uur beschikbaar

Runderburger van Drents weidevlees	€15,-
<i>Met oude kaas, tomatensalsa en bbq saus</i>	
Broodje gegrilde Hotdog	€15,-
<i>Geserveerd met piccalilly en gedroogde uitjes.</i>	

Brunch

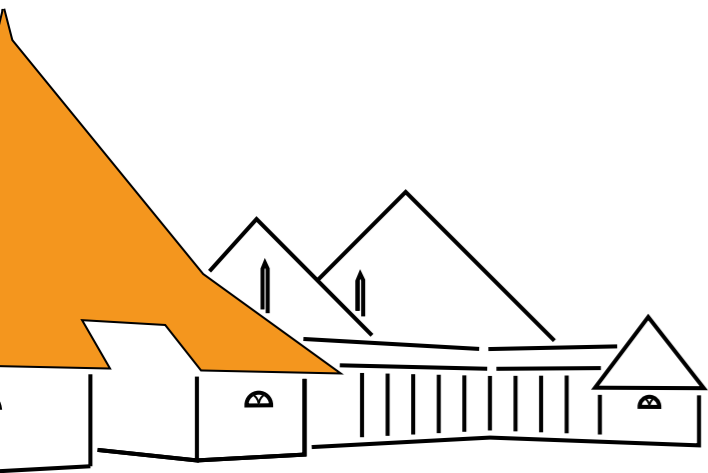
Iedere zaterdag en zondag

12:00 - 16:00

€ 22,50 v.a. 2 personen

alleen op reservering

*Landelijk
genieten*



Open wijnen

Wit

Marques de Castilla , <i>La Mancha, Spanje - Airen</i>	3,9	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>	5,0	24
Beauvignac , <i>Frankrijk - Viognier</i>	5,0	24
Markus Pfaffmann , <i>Duitsland - Grüner Sylvaner</i>	5,5	28

Rosé

Marques de Castilla , <i>La Mancha, Spanje - Garnacha/Tempranillo</i>	3,9	19
MIP Classic , <i>Povence, Frankrijk - Cinsault /Syrah/Grenache</i>	7,5	35

Rood

Marques de Castilla , <i>La Mancha, Spanje - Tempranillo/Syrah/Merlot</i>	3,9	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>	5,0	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
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	7,0

TER LINDE
HOTEL - RESTAURANT

