

VANAF 17:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 39.50
De gerechten met een (*) hebben een supplement van 5.50

VOOR

- Blini gerookte zalm van Bawkykov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla 15.50
Wijntip: Verdejo, Spanje, Rueda, Palacio de Bornos, Colagón verdejo
- Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, zuur en truffelmayonaise 14.75
- Eendenborst met grapefruit, walnoot en venkel 13.50
- Hollandse garnalenkroketjes met frisse salade, citroen en toast 14.50
- Burrata met gemarineerde watermeloen, tomaat, zure bom, basilicum en verse munt 13.50
- Dungesneden gepofte gele biet met feta, rucola, hazelnoten en een dressing van sjalot, kappertjes en dragon (plantaardig) 12.50

SOEP

- Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 8.50
- Venkelcrèmesoep met gerookte zalm, dille en citroen 9.00

SALADE

- Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas 15.50
- Salade Niçoise met gegrilde tonijn, little gem, haricots verts, krieltjes, olijven en gekookt ei 16.50
Wijntip: Guilhem Rosé, Frankrijk, Languedoc, Moulin de Gassac
- Peulvruchtensalade aangemaakt met tomaten-antiboise en rode biet, tomaat, vegan feta en verse munt (plantaardig) 14.50

KIDS GERECHTEN

- Pasta met tomatensaus en kaas 12.50
- Kids burger met friet en groentebeker 13.00
- Lekkerbekje met friet en groentebeker 13.00
- Eendracht kidsmenu 'a la carte' gerechten in kinderformaat voor de 1/2 van de prijs (tot 12jr)

BIJGERECHTEN

- Verse friet met mayonaise 5.75
- Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 6.00
- Stokbrood met boter 3.25
- Groene salade 5.50
- Groentebeker kids 3.75

Heeft u een allergie? Meld het ons!

AVOND

Café - Restaurant

DE EENDRACHT

VLEES

- Steak van Simmentaler rund van Lindenhoff, gegrilde seizoensgroenten en aardappelpuree. Met pepersaus, Café de Paris boter of Hollandaisesaus.
- Gegrilde Entrecôte 27.50
 - Gebakken Tournedos * 35.00
- Piepkuiken uit de oven met citroen-knoflookboter, verse friet en salade 26.50
- Kalfssukade met truffeljus, aardappelpuree, Hollandaisesaus, spitskool, groene asperge en jonge bospeen 23.50
- Zachtgegaarde lamsrollade in eigen jus met aardappelpuree, spinazie, peulvruchten en gezouten citroenyoghurt 25.50
Wijntip: Montepulciano, Italië, Marche, Velenosi
- Eendracht burger met cheddar, piccalillymayonaise, verse friet en salade 21.50

VIS

- Gebakken kabeljauwfilet met kreeftensaus, doperwtten, peultjes, bospeen en aardappelpuree 25.50
Wijntip: Chardonnay, Domaine de Belle Mare
- Tarbot op de graat gebakken met citroen-tijmboter, verse friet en salade * 35.00

VEGETARISCH

- Aardappelgnocchi met spinazie, geitenkaas, oesterzwam, hazelnoten en Hollandaise 21.50
Wijntip: Tempranillo, Spanje, Toro, Orot, Bodegas Toresanas
- Knolselderij-venkelburger met tomaat, zure bom, remoulade van mierikswortel, dille, kappertjes, verse friet en salade (plantaardig) 21.50
- Artisjokken à la barigoule met bospeen en kruidige parelgort-risotto (plantaardig) 23.00

TOETJES

- Stroopwafel met kaneelmascarpone, gebakken appels en roomijs van macadamia en karamel 8.00
- Citroenmeringue met lemon curd, frambozen en hazelnoten 9.00
Wijntip: Le Petit Gascoûn 'sweet', Frankrijk, Côtes de Gascogne, Les Frères Laffitte
- Cheesecakemousse met verse Hollandse aardbeien en munt 9.75
- IJs van Van Eck: 3.50
- vanille, chocolade of frambozen
- Hollandse kazen van Lindenhoff 15.50
- Selectie van verschillende kazen *

AFTER DINNER DRINKS

- Limoncello di Fiorito 5.75/35.00
- Espresso Martini 9.50
- Irish/French/Italian Coffee 9.75
- Le Petit Gascoûn 'sweet' 6.25
- Rivesaltes - '20 ans d'âge' 6.95

