

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 Bawkyov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla 15.00

Wijntip: Verdejo, Rueda, Colagón Verdejo

Krieltjessalade met gerookte paling, 13.50

haricot verts, Amsterdamse ui en zure room

Carpaccio met oude Remeker, rucola, 13.75

pijnboompitten, Amsterdams zuur

en basilicummayonaise

Gemarineerde artisjokken met groene 13.50

asperges, hooibergham en gezouten yoghurt

Carpaccio van gedroogde tomaat met 10.75

limoen, kappertjes, munt en feta (plantaardig)

Terrine van komkommer met jonge 11.00

geitenkaas van de Bokkesprong en gele biet

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 7.75

Knolselderijsoep met Hollandse 8.50

garnalen, zure room en bladselderij

SALADES

(als maaltijdsalade + 4.50)

Classic Caesar met krokante 14.50

kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis,

croutons en Parmezaanse kaas

Tonijn in olijfolie van Fish Tales 14.50

met groene olijf, spinazie, tomaat,

kappertjes en basilicum

Wijntip: Guilhem Rosé Moulin de Gassac

Gele biet met roomkaas, limoen, 13.00

zonnebloempitten, appel en munt (plantaardig)

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 (tot 12 jaar)

alle gerechten in kinderformaat voor 1/2 prijs

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise 5.25

Zoete aardappelfriet met mayonaise 6.00

Stokbrood met boter 3.25

Groene salade 5.25

Aardappelpuree 5.25

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 26.00

- Ribeye 220gr dry aged * 35.00

- Gebakken Tournedos * 35.00

Zacht gegaarde varkensnek van 23.50

Baambrugs big met kruidenpuree, spinazie,

jonge bospeen, snijbonen en jus van rode uien

Half kippetje gegrild met citroen- 25.50

knoflookboter, verse friet en salade

Lamsstoom met gekookte Opperdoes, 25.50

spitskool, kruiden, crème fraîche en tomaat

Wijntip: Merlot, La Closerie des Lys

Eendracht burger met cheddar, 20.50

piccalillymayonaise, verse friet en salade

VIS

Kabeljauw met antiboise van tomaat en 25.00

dragon, met aardappelpuree, gebakken venkel

en een witte-wijnsaus

Wijntip: Chardonnay, Domaine de Belle Mare

Tarbot op de graat gebakken met 35.00

citroen-tijmboter, verse friet en salade *

VEGETARISCH

Spitskoolrendang met parelgortrisotto, 21.50

tomaat en munt (plantaardig)

Bloemkoolsteak met aardappelpuree en 21.50

een beurre blanc van hazelnoot en citroen

Knolselderij-venkelburger met tomaat, 20.50

zure bom, remoulade van mierikswortel, dille

en kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

TOETJES

Stroopwafel met rabarber, 7.50

citroenmascarpone en yoghurtijs

Aardbeientiramisu met verse aardbeien 8.50

Half baked chocolate chip cookie 13.50

van witte chocolade en kaneel, geserveerd met

kersen en vanille-ijs (voor 2 personen)

IJs van IJscuypje: 3.00

vanille, chocolade of frambozen

Hollandse kazen van Lindenhof 14.50

Selectie van verschillende kazen *

Wijntip: Tawny Port, 8 years, Quinta do Tedo

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

