

VANAF 17:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 42.50

De gerechten met een (*) hebben een supplement van 5.50

VOOR

Blini gerookte zalm van Bawkykov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla 15.75

Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, zuur en truffelmayonaise 15.75

Pâté en croûte met haricots verts, rode uiencompote en een frisse salade 15.00

Hollandse garnalenkroketjes 14.75

met frisse salade, citroen en toast

Wijntip: Cava (ES), Raventós Roig, Brut

Terrine van jonge geitenkaas met komkommer en gele biet 13.75

Burrata met rode biet, grapefruit, walnoot en kruidenyoghurt 14.75

(ook met plantaardige fetakaas te bestellen)

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 8.50

Mossel-venkelsoep met zure room en dille 9.50

SALADES

Classic Caesar met krokante 16.75

kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis,

croutons en Parmezaanse kaas

Salade Niçoise met gegrilde tonijn, 18.50

little gem, haricots verts, krieltjes,

olijven en gekookt ei

Wijntip: Guilhem Rosé (FR), Moulin de Gassac

Burrata salade met noten, vijgen, 15.85

knolselderij, witlof, sinaasappel en rucola

(ook met plantaardige fetakaas te bestellen)

KIDS GERECHTEN

Pasta met tomatensaus en kaas 12.50

Kids burger met friet en groentebeker 14.25

Lekkerbekje met friet en groentebeker 13.50

Eendracht kidsmenu 'à 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 6.50

Stokbrood met boter 4.75

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 30.50

- Gebakken Tournedos * 35.75

Piepkuiken uit de oven met citroen- 27.50

knoflookboter, verse friet en salade

Zacht gegaarde varkensnek met stroganoff, 25.75

rozeval aardappelen en groene asperges

Kalfssukade in eigen jus met truffel, 26.50

spinazie, jonge bospeen en aardappelpuree

Wijntip: Tempranillo (ES), Orot,

Bodegas Toresanas

Eendracht burger met cheddar, 24.00

piccalillymayonaise, verse friet en salade

VIS

Kabeljauwfilet in een saus van 26.50

Opperdoezer Ronde en dragon, met peulvruchten,

gerookte forel en aardappelpuree

Wijntip: Verdejo(ES), Palacio de Bornos, Colagón

Tarbot op de graat gebakken met 35.75

citroen-tijmboter, verse friet en salade *

VEGETARISCH

Aardappelgnocchi met spinazie, geitenkaas, 23.50

oesterzwam, hazelnoten en Hollandaisesaus

Wijntip: Chardonnay (FR), Domaine de Belle Mare

Knolselderij-venkelburger met tomaat, 23.50

zure bom, remoulade van mierikswortel, dille,

kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

Gegrilde spitskool met macadamia, 23.00

tomaat, peulvruchten en Hollandaisesaus

(ook plantaardig te bestellen)

TOETJES

Stroopwafel met kaneelmascarpone, 9.25

limoen, ingemaakte kersen en vanille ijs

Lemon curd tiramisu met frambozen 9.75

Eton mess cheesecake met verse 9.75

aardbeien en munt

Wijntip: Le Petit Gascoûn 'sweet' (FR),

Les Frères Laffitte

IJs van Van Eck: 3.50

vanille, chocolade of frambozen

Hollandse kazen van Lindenhoff 16.50

Selectie van verschillende kazen *

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito 5.90/35.00

Espresso Martini 10.75

Irish/French/Italian Coffee 10.75

Le Petit Gascoûn 'sweet' 6.25

Rivesaltes - '15 ans d'âge' 7.20

