

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
Krieltjessalade met gerookte forel, haricot verts, Amsterdamse ui en zure room	13.50
Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, zuur en truffelmayonaise	14.75
Paté van fazant met vijg, rode-uiencompote en een kruidensalade Wijntip: Tempranillo, Spanje, Toro, Orot, Bodegas Toresanas	13.50
Geroosterde rode biet dungseden met zure room, feta, rucola, pijnboompitten, aceto-uitjes en limoenmayonaise (plantaardig)	12.00
Gegratineerde artisjok met Griekse yoghurt, knoflook, paprika, munt en citroen	12.50

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig)	8.50
Mosterd-spitskoolsoep met zure room en spek	8.75

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 Wijntip: Verdejo, Spanje, Rueda, Palacio de Bornos, Colagón verdejo	16.50
Salade van linzen met geroosterde paprika, tomaat, feta, rucola, rode biet en dragon (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 (tot 12 jaar) alle gerechten in kinderformaat voor 1/2 prijs	

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
- Ribeye 220gr dry aged *	35.00
- Gebakken Tournedos *	35.00

Piepkuiken uit de oven met citroen-knoflookboter, verse friet en salade	26.50
Hachee van wild zwijn met rode biet, gebakken spruiten, aardappelpuree en een compote van rode bosbessen	24.00
Zacht gegaarde varkensnek van het Baambrugs big met zuurkool, krieltjes en grove mosterd Wijntip: Merlot, Frankrijk, Pays d'Oc, La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge	23.50
Eendracht burger met cheddar, piccalillymayonaise, verse friet en salade	21.50

VIS

Op de huid gebakken kabeljauw met witlof, oesterzwam, hazelnoot en een saus van aardpeer	25.00
Tarbot op de graat gebakken met citroen-tijmboter, verse friet en salade * Wijntip: Chardonnay, Domaine de Belle Mare	35.00

VEGETARISCH

Aubergine-paddenstoelhachee met zilver-uitjes, rode kool en krieltjes (plantaardig) Wijntip: Montepulciano, Italië, Marche, Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo	22.00
Pasteitje met pompoenragout en met spinazie, amandel en geitenkaas	21.50
Knolselderij-venkelburger met tomaat, zure bom, remoulade van mierikswortel, dille, kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)	21.50

TOETJES

Stroopwafel met kaneelmascarpone, gebakken appels en roomijs van macadamia en karamel	8.00
Nougatine parfait met ingemaakte kersen en citroenmerengue	9.00
Peren tarte tatin met roomijs van boerenjongens	9.75
IJs van Van Eck: vanille, chocolade of frambozen	3.50
Hollandse kazen van Lindenhoff Selectie van verschillende kazen * Wijntip: Tawny Port, 8 years, Quinta do Tedo	15.50

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

