

AB 17:00

ABENDKARTE

Café - Restaurant  
**DE EENDRACHT**

## DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

Stelle dein eigenes  
3-Gänge-Menü zusammen! 39.50  
Gerichte mit (\*) zuzüglich 5.50

## VORSPEISE

Blini mit geräuchertem Lachs von Bawrykov, roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse, Estragon und Kräutersalat	15.00
Kartoffelsalat mit geräuchertem Aal, grünen Bohnen, Amsterdamer Zwiebeln und saurer Sahne	13.50
Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken und Basilikum-Mayonnaise	13.75
Marinierte Artischocken mit grünen Spargeln, Heuschinken und gesalzenem Joghurt	13.50
Carpaccio von getrockneten Tomaten mit Limette, Kapern, Minze und Feta (pflanzlich)	10.75
Gurkenterrine mit jungem Ziegenkäse von der Bokkesprong und gelber Bete	11.00

## SUPPE

Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich)	7.75
Knollenselleriesuppe mit holländischen Garnelen, saurer Sahne und Sellerieblättern	8.50

## SALATE

(als Hauptgericht + 4.50)

Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei, Anchovis, Croutons und Parmesan	14.50
Thunfisch in Olivenöl von Fish Tales mit grünen Oliven, Spinat, Tomate, Kapern und Basilikum	14.50
<i>Weineempfehlung:</i> <i>Guilhem Rosé Moulin de Gassac</i>	
Gelbe Bete mit Frischkäse, Limette, Sonnenblumenkernen, Apfel und Minze (pflanzlich)	13.00

## KIDS GERICHTE

Nudeln mit Tomatensoße und Käse	12.50
Kids Burger mit Pommes und Gemüsebecher	13.00
Lekkerbekje mit Pommes und Gemüsebecher	13.00
De Eendracht Kids-Menu: alle Gerichte im Kinderformat zum halben Preis (bis 12 Jahre)	

## BEILAGEN

Frische Pommes mit Mayonnaise	5.25
Süßkartoffel-Pommes	6.00
Baguette mit Butter	3.25
Grüner Salat	5.25
Kartoffelpüree	5.25
Gemüsebecher Kids	3.75

## FLEISCH

(von Lindenhoff)

Steak vom Simmentaler Rind von Lindenhoff, gegrilltem Saisongemüse und Kartoffelpüree.  
Wahlweise mit Pfeffersauce, Café de Paris Butter oder Hollandaise Sauce

- Entrecôte gegrillt	26.00
- Ribeye 220gr dry aged *	35.00
- Tournedos gebraten *	35.00

*Weineempfehlung: Montepulciano D'Abruzzo*

Zart gegarter Nackenkotelett vom Baambrugger	23.50
Schwein mit Kräuterpüree, Spinat, jungen Möhren, Schnittbohnen und Rotweinschalottenjus	25.50
Halbes gegrilltes Hähnchen mit Zitronen-Knoblauchbutter, frischen Pommes und Salat	25.50
Lammragout mit gekochten Opperdoes-Kartoffeln, Spitzkohl, Kräutern, Crème Fraîche und Tomaten	25.50
<i>Weineempfehlung: Merlot, La Closerie des Lys</i>	
Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalillymayonnaise, frischen Pommes und Salat	20.50

## FISCH

Kabeljau mit Hülsenfrüchten, geräuchertem Aal und einer Sauce aus Kartoffel und Buttermilch	25.00
Tarbot auf dem Grat gebraten, mit Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat *	35.00
<i>Weineempfehlung:</i> <i>Chardonnay Domaine de Belle Mare</i>	

## VEGETARISCH

Spitzkohl-Rendang mit Perlgersten-Risotto, Tomate und Minze (pflanzlich)	21.50
Blumenkohlsteak mit Kartoffelpüree und Haselnuss-Zitronen-Beurre Blanc	21.50
Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate	20.50
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus Meerrettich, Kapern und Dill, frischen Pommes und Salat (pflanzlich)	20.50

## NACHSPEISEN

Stroopwafel mit Rhabarber, Zitronenmascarpone und Joghurt-Eis	7.50
Erdbeer-Tiramisu mit frischen Erdbeeren	8.50
Half baked chocolate chip cookie mit weißer Schokolade und Zimt, serviert mit Kirschen und Vanille-Eis (für 2 Personen))	13.50
Eis von IJscuypje: Vanille, Schokolade, oder Himbeere	3.00
Holländischer Käse von Lindenhoff Auswahl verschiedener Käsesorten*	14.50
<i>Weineempfehlung:</i> <i>Tawny Port, 8 years, Quinta do Tedo</i>	

## 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

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

