

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	15.50
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	13.50
Wijntip: Tempranillo, Spanje, Toro, Orot, Bodegas Toresanas	
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	16.50
Wijntip: Verdejo, Spanje, Rueda, Palacio de Bornos, Colagón verdejo	
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

Hachee van wild zwijn met rode biet, gebakken spruiten, aardappelpuree en een compote van rode bosbessen

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

Eendracht burger met cheddar,

piccalillymayonaise, verse friet en salade

VIS

Op de huid gebakken kabeljauw met

witlof, oesterzwam, hazelnoot en een saus van aardpeer

Tarbot op de graat gebakken met

citroen-tijmboter, verse friet en salade *

Wijntip: Chardonnay, Domaine de Belle Mare

VEGETARISCH

Aubergine-paddenstoelhachee met zilver-

uitjes, rode kool en krieltjes (plantaardig)

Wijntip: Montepulciano, Italië, Marche,

Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo

Pasteitje met pompoenragout

en met spinazie, amandel en geitenkaas

Knolselderij-venkelburger met tomaat,

zure bom, remoulade van mierikswortel, dille,

kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

TOETJES

Stroopwafel met kaneelmascarpone, gebakken

appels en roomijs van macadamia en karamel

Nougatine parfait met ingemaakte

kersen en citroenmerengue

Peren tarte tatin

met roomijs van boerenjongens

IJs van Van Eck:

vanille, chocolade of frambozen

Hollandse kazen van Lindenhoff

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