

AB 17:00

DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

Stelle dein eigenes
3-Gänge-Menü zusammen! 41.50
Gerichte mit (*) zuzüglich 5.50

VORSPEISE

Blini mit geräuchertem Lachs von Bawyskov, roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse, Estragon und Kräutersalat	15.50
<i>Weinempfehlung: Verdejo, Spanien, Rueda, Palacio de Bornos</i>	
Carpaccio mit altem Remaker-Käse, Rucola, Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken und Trüffelmayonnaise	15.50
Entenbrust mit Grapefruit, Walnuss und Fenchel	14.00
Holländische Garnelenkroketten mit frischem Salat, Zitrone und Toast	14.50
Burrata mit marinierter Wassermelone, Tomate, saurer Gurke, Basilikum und frischer Minze	14.00
Dünn geschnittene geröstete gelbe Bete mit Feta, Rucola, Haselnüssen und einem Schalotten-, Kapern- und Estragondressing (pflanzlich)	13.50

SUPPE

Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich)	8.50
Fenchelcremesuppe mit geräuchertem Lachs, Dill und Zitrone	9.50

SALATE

Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei, Anchovis, Croutons und Parmesan	16.50
Niçoise-Salat mit gegrilltem Thunfisch, Little Gem-Salat, grünen Bohnen, kleinen Kartoffeln, Oliven und gekochtem Ei	17.50
<i>Weinempfehlung: Guilhem Rosé, Frankreich, Languedoc, Moulin de Gassac</i>	
Hülsenfruchtsalat mit Tomaten-Antiboise, roter Bete, Tomate, veganem Feta und frischer Minze (pflanzlich)	15.50

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-Menü: alle Gericht im Kinderformat zum halben Preis (bis 12 Jahre)	

BEILAGEN

Frische Pommes mit Mayonnaise	5.75
Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise	6.50
Baguette mit Butter	4.50
Grüner Salat	5.50
Gemüsebecher Kids	3.75

ABENDKARTE

IN DE HOFVLIETVILLA

DE EENDRACHT

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	28.50
- Tournedos gebraten *	35.50
Im Ofen gebratenes Bresse-Hühnchen mit Zitronen-Knoblauch-Butter, frischen Pommes und Salat	27.50
Kalbsnacken mit Trüffeljus, Kartoffelpüree, Sauce Hollandaise, Spitzkohl, grünen Spargel und jungen Karotten	24.50
Zart gegarter Lammbraten in eigener Soße mit Kartoffelpüree, Spinat, Hülsenfrüchten und gesalzener Zitronenjoghurt	26.50
<i>Weinempfehlung: Montepulciano, Italien, Marche, Velenosi</i>	
Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalilly-mayonnaise, frischen Pommes und Salat	22.50

FISCH

Lachsfilet mit Kräuterkruste, geröstetem Blumenkohl, Estragon, Weißweinsauce und Kartoffelbrei	25.50
<i>Weinempfehlung: Chardonnay, Frankreich, Languedoc, Domaine de Belle Mare</i>	
Tarbot auf dem Grat gebraten, mit Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat *	35.50

VEGETARISCH

Kartoffelgnocchi mit Spinat, Ziegenkäse, Austernpilzen, Haselnüssen und Sauce Hollandaise	22.50
<i>Weinempfehlung: Tempranillo, Spanien, Toro, Orot, Bodegas Toresanas</i>	
Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate	22.50
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus Meerrettich, Kapern und Dill, frischen Pommes und Salat (pflanzlich)	
Artischocken à la Barigoule mit jungen Karotten und würzigem Perlgerst-Risotto (pflanzlich)	23.50

NACHSPEISEN

Stroopwafel mit Zimt-Mascarpone, gebackenen Äpfeln und Macadamia-Karamell-Eiscreme	8.75
Zitronenbaiser mit Zitronencreme, Himbeeren und Haselnüssen	9.00
Cheesecake-Mousse mit frischen niederländischen Erdbeeren und Minze	9.75
<i>Weinempfehlung: Le Petit Gascoûn 'sweet', Frankreich, Côtes de Gascogne, Les Frères Laffitte</i>	
Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, oder Himbeere	3.50
Holländischer Käse von Lindenhoff Auswahl verschiedener Käsesorten *	15.50

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

