

AB 17:00

DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

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

VORSPEISE

- Blini mit geräuchertem Lachs von Bawkykov, 15.50
roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse,
Estragon und Kräutersalat
Weinempfehlung: Verdejo, Spanien, Rueda, Palacio de Bornos
- Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, 14.75
Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken
und Trüffelmayonnaise
- Entenbrust mit Grapefruit, 13.50
Walnuss und Fenchel
- Holländische Garnelenkroketten mit 14.50
frischem Salat, Zitrone und Toast
- Burrata mit mariniertes Wassermelone, 13.50
Tomate, saurer Gurke, Basilikum und
frischer Minze
- Dünn geschnittene geröstete gelbe Bete 12.50
mit Feta, Rucola, Haselnüssen und einem
Schalotten-, Kapern- und
Estragondressing (pflanzlich)

SUPPE

- Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich) 8.50
Fenchelcremesuppe mit 9.00
geräuchertem Lachs, Dill und Zitrone

SALATE

- Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen 15.50
Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei,
Anchovis, Croutons und Parmesan
- Niçoise-Salat mit gegrilltem Thunfisch, 16.50
Little Gem-Salat, grünen Bohnen,
kleinen Kartoffeln, Oliven und gekochtem Ei
Weinempfehlung: Guilhem Rosé, Frankreich, Languedoc, Moulin de Gassac
- Hülsenfruchtsalat mit Tomaten-Antiboise, 14.50
roter Bete, Tomate, veganem Feta und
frischer Minze (pflanzlich)

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 6.00
Baguette mit Butter 3.25
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 27.50
 - Tournedos gebraten * 35.00
- Im Ofen gebratenes Bresse-Hühnchen mit 26.50
Zitronen-Knoblauch-Butter, frischen
Pommes und Salat
- Kalbsnack mit Trüffeljus, Kartoffelpüree, 23.50
Sauce Hollandaise, Spitzkohl, grünen
Spargel und jungen Karotten
- Zart gegarter Lammbraten in eigener Soße 25.50
mit Kartoffelpüree, Spinat, Hülsenfrüchten
und gesalzener Zitronenjoghurt
Weinempfehlung: Montepulciano, Italien, Marche, Velenosi
- Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalilly- 21.50
mayonnaise, frischen Pommes und Salat

FISCH

- Gebratene Kabeljaufilet mit Hummersoße, 25.50
Erbsen, Zuckerschoten, jungen Karotten
und Kartoffelpüree
Weinempfehlung: Chardonnay, Frankreich, Languedoc, Domaine de Belle Mare
- Tarbot auf dem Grat gebraten, mit 35.00
Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat *

VEGETARISCH

- Kartoffelgnocchi mit Spinat, 21.50
Ziegenkäse, Austernpilzen, Haselnüssen
und Sauce Hollandaise
Weinempfehlung: Tempranillo, Spanien, Toro, Orot, Bodegas Toresanas
- Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate 21.50
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus
Meerrettich, Kapern und Dill, frischen
Pommes und Salat (pflanzlich)
- Artischocken à la Barigoule mit 23.00
jungen Karotten und würzigem
Perlgerst-Risotto (pflanzlich)

NACHSPEISEN

- Stroopwafel mit Zimt-Mascarpone, gebackenen 8.00
Äpfeln und Macadamia-Karamell-Eiscreme
- Nougatine-Parfait mit eingelegten 9.00
Kirschen und Zitronen-Baiser
- Zitronen-Meringue mit Zitronencreme, 9.75
Himbeeren und Haselnüssen
Weinempfehlung: Le Petit Gascoûn 'sweet', Frankreich, Côtes de Gascogne, Les Frères Laffitte
- Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, 3.50
oder Himbeere
- Holländischer Käse von Lindenhoff 15.50
Auswahl verschiedener Käsesorten *
- Bonbons 3 Stück Bonbons von 8.50
Bonbon Atelier A3 Hattem

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

