

AB 17:00

DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

Stelle dein eigenes
3-Gänge-Menü zusammen! 42.50
Gerichte mit (*) zuzüglich 5.50

VORSPEISE

Blini mit geräuchertem Lachs von Bawyskov, 15.75
roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse,
Estragon und Kräutersalat
Weinempfehlung: Cava, Spanien,
Katalonien, Raventós Roig, Brut
Carpaccio mit altem Remaker-Käse, Rucola, 15.75
Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken
und Trüffelmayonnaise
Geflügelterrinen mit Rotweinzwiebel- 14.75
Kompott und Kräutersalat
Rillettes von geräucherter, würziger Makrele 14.75
mit Chicorée, Paprika, Tomate und Essiggurke
Burrata mit Linsensalat, gegrillter 14.75
Zucchini, Tomate, Paprika und Basilikum
Knusprige Aubergine mit 13.75
Rote-Bete-Salat, Feta und Estragon
(auch mit pflanzlichem Käse erhältlich)

SUPPE

Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich) 8.50
Kürbis-Linsensuppe mit 9.50
Koriander und Crème fraîche

SALATE

Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen 16.75
Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei,
Anchovis, Croutons und Parmesan
Weinempfehlung: Chardonnay, Frankreich,
Languedoc - Domaine de Belle Mare
Thunfischsalat mit jungem Spinat, 16.75
Tomate, grüne Oliven, Kapern und Basilikum
Rotkohlsalat mit Chicorée und Apfel, 15.85
Knollensellerie, gratiniertem jungen
Ziegenkäse und Walnüssen
(auch mit pflanzlichem Käse erhältlich)

KIDS GERICHTE

Pasta mit Tomatensoße und Käse 12.50
Kids Burger mit Pommes und Gemüsebecher 14.25
'Lekkerbekje' mit Pommes und Gemüsebecher 13.50
De Eendracht Kids-Menü: alle Gerichte im
Kinderformat zum halben Preis (bis 12 Jahre)

BEILAGEN

Frische Pommes mit Mayonnaise 5.75
Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise 6.50
Baguette mit Butter 4.75
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 30.50
- Tournedos gebraten * 35.75
Im Ofen gebratenes Bresse-Hühnchen mit 27.50
Zitronen-Knoblauch-Butter, frischen
Pommes und Salat
Hirschragout mit Kartoffelpüree, 25.75
Rotkohl, Apfel und gebratenem Rosenkohl
Weinempfehlung: Montepulciano, Italien,
Marken - Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo
Konfierte Entenkeule mit Sauerkraut, 26.50
Roseval-Kartoffeln, Pastinake,
knusprigem Speck und Jus
Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalilly- 24.00
mayonnaise, frischen Pommes und Salat

FISCH

Lachsfilet mit knuspriger Kräuterkruste, 26.50
Spitzkohl, gerösteten Bundmöhren,
Kartoffelpüree und Senfsauce
Weinempfehlung: Terret, Frankreich, Côtes de
Thau, Cave de Pomerols, Les Montalus
Tarbot auf dem Grat gebraten, mit 35.75
Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat *

VEGETARISCH

Überbackenes Sauerkraut mit Camembert 23.50
mit Kartoffelpüree und Macadamianüssen
Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate 23.50
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus
Meerrettich, Kapern und Dill, frischen
Pommes und Salat (pflanzlich)
Spinat-Ravioli mit geröstetem Kürbis, 23.00
Haselnuss, Estragon und Zitronenricotta
(pflanzlich)
Weinempfehlung: Merlot, Frankreich, Pays d'Oc,
La Closerie des Lys, Les Fruitières Rouge

NACHSPEISEN

Stroopwafel mit Cheesecake-Mousse, 9.25
eingelegten Kirschen und Vanilleeis
Weinempfehlung: Le Petit Gascoûn 'Sweet',
France, Côtes de Gascogne,
Les Frères Laffitte
„Himmlischer Schlam“ mit Schokoladenmousse, 9.75
Karamellsauce und Schlagsahne
Half-baked Chocolate-Chip-Cookie mit 14.50
gebackenem Apfel, Zimt, Rosinen und
Karamell-Pekannusseis (für zwei Personen)
Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, 3.50
oder Himbeere
Holländischer Käse von Lindenhoff 16.50
Auswahl verschiedener Käsesorten *

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

