

AB 17:00

ABENDKARTE

IN DE HOFVLIVILLA
DE EENDRACHT

DREI-GÄNGE-AUSWAHMENU

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

VORSPEISE

- Blini mit geräuchertem Lachs von Bawykov, 15.75
roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse,
Estragon und Kräutersalat
- Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, 15.75
Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken
und Basilikum-Mayonnaise
- Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit 14.75
Kapern, roter Zwiebel, Pinienkernen, grüner
Olive, Dill und Thunfischmayonnaise
Weinempfehlung: Verdejo (ES),
Rueda, Palacio de Bornos
- Nordseekrabben-Kroketten 14.75
mit frischem Salat, Zitrone und Toast
- Burrata mit mariniertem Wassermelone, 14.75
Tomate, Gewürzgurke, Basilikum und frischer Minze
- Tomatencarpaccio mit gelber Bete mit 13.75
Feta, Sonnenblumenkernen und Estragon
(auch mit pflanzlichem Käse erhältlich)

SUPPE

- Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich) 8.50
- Zwölfe Senfsuppe mit Speckwürfeln, 9.25
Sauerrahm und Schnittlauch

SALATE

- Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen 16.75
Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei,
Anchovis, Croutons und Parmesan
- Salade Niçoise mit gegrilltem 18.50
Thunfisch, Little Gem, grünen Bohnen,
Drillingen, Oliven und gekochtem Ei
- Couscoussalat mit Feta, Roter Bete, 15.85
Koriander, Tomate, süß-saurem Gurkensalat
und gerösteter Paprika (auch pflanzlich bestellbar)
Weinempfehlung: Guilhem Rosé (FR),
Moulin de Gassac

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

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

FLEISCH

(von Lindenhoff)

- Steak vom Simmentaler Rind von Lindenhoff,
gegrilltem Saison Gemüse und Kartoffelpüree.
Wahlweise mit Pfeffersauce, Café de Paris Butter
oder Hollandaise Sauce
- Entrecôte gegrillt 30.50
 - Tournedos gebraten * 35.75
- Im Ofen gebratenes Bresse-Hähnchen mit 27.50
Zitronen-Knoblauch-Butter, frischen
Pommes und Salat
- Entenbrust mit roter Portsauce, 25.75
jungen Möhren, Spinat und Roter Bete
Weinempfehlung:
Merlot (FR), Les Fruitières rouge
- Sanft gegarter Lammnackens mit 26.50
Kartoffelpüree, Hülsenfrüchten, gesalzenem
Zitronenjoghurt und geröstetem Knoblauchjus
- Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalilly- 24.00
mayonnaise, frischen Pommes und Salat

FISCH

- Kabeljaufilet mit Kartoffelpüree, 26.50
Langustinensauce, Tomaten-Antiboise
und Hülsenfrüchten
Weinempfehlung: Chardonnay (FR),
Domaine de Belle Mare
- Tarbot auf dem Grat gebraten, mit 35.75
Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat *

VEGETARISCH

- Kartoffelgnocchi mit Spinat, Ziegenkäse, 23.50
Austernpilzen, Haselnüssen und Sauce Hollandaise
- Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate 23.50
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus
Meerrettich, Kapern und Dill, frischen
Pommes und Salat (pflanzlich)
Weinempfehlung: Pinot Grigio Rosé (IT)
- Artischocken à la Barigoule mit 23.00
Möhren und Kräuter-Perlgräuben-Risotto
(auch pflanzlich bestellbar)

NACHSPEISEN

- Stroopwafel mit Zitronen-Mascarpone, 9.25
Erdbeeren, Minze und Vanilleeis
- Cheesecake-Mousse mit Passionsfrucht 9.75
und Karamell, dazu Himbeersorbet
- Crème-Brûlée-Törtchen mit Vanilleeis 9.75
Weinempfehlung:
Rivesaltes Ambré (FR) - aged 15 years
- Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, 3.50
oder Himbeere
- Holländischer Käse von Lindenhoff 16.50
Auswahl verschiedener Käsesorten *

