

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 Bawkykov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla 15.50

Wijntip: Verdejo, Spanje, Rueda, Palacio de Bornos, Colagón verdejo
Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, zuur en truffelmayonaise 14.75

Eendenborst met grapefruit, walnoot en venkel 13.50

Hollandse garnalenkroketjes met frisse salade, citroen en toast 14.50

Burrata met gemarineerde watermeloen, tomaat, zure bom, basilicum en verse munt 13.50

Dungesneden gepofte gele biet met feta, rucola, hazelnoten en een dressing van sjalot, kappertjes en dragon (plantaardig) 12.50

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 8.50

Venkelcrèmesoep met gerookte zalm, dille en citroen 9.00

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: Guilhem Rosé, Frankrijk, Languedoc, Moulin de Gassac

Peulvruchtensalade aangemaakt met tomaten-antiboise en rode biet, tomaat, vegan feta en verse munt (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 'a la carte' gerechten in kinderformaat voor de 1/2 van de prijs (tot 12jr)

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

IN DE HOFVLIETVILLA
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

- Gebakken Tournedos * 35.00

Piepkuiken uit de oven met citroen-knoflookboter, verse friet en salade 26.50

Kalfssukade met truffeljus, aardappelpuree, Hollandaisesaus, spitskool, groene asperge en jonge bospeen 23.50

Zachtgegaarde lamsrollade in eigen jus met aardappelpuree, spinazie, peulvruchten en gezouten citroenyoghurt 25.50

Wijntip: Montepulciano, Italië, Marche, Velenosi

Eendracht burger met cheddar, piccalillymayonaise, verse friet en salade 21.50

VIS

Gebakken kabeljauwfilet met kreeftensaus, doperwtten, peultjes, bospeen en aardappelpuree 25.50

Wijntip: Chardonnay, Domaine de Belle Mare

Tarbot op de graat gebakken met citroen-tijmoter, verse friet en salade * 35.00

VEGETARISCH

Aardappelgnocchi met spinazie, geitenkaas, oesterzwam, hazelnoten en Hollandaise 21.50

Wijntip: Tempranillo, Spanje, Toro, Orot, Bodegas Toresanas

Knolselderij-venkelburger met tomaat, zure bom, remoulade van mierikswortel, dille, kappertjes, verse friet en salade (plantaardig) 21.50

Artisjokken à la barigoule met bospeen en kruidige parelgort-risotto (plantaardig) 23.00

TOETJES

Stroopwafel met kaneelmascarpone, gebakken appels en roomijs van macadamia en karamel 8.00

Citroenmeringue 9.00

met lemon curd, frambozen en hazelnoten

Wijntip: Le Petit Gascoûn 'sweet', Frankrijk, Côtes de Gascogne, Les Frères Laffitte

Cheesecakemousse 9.75

met verse Hollandse aardbeien en munt

IJs van Van Eck: 3.50

vanille, chocolade of frambozen

Hollandse kazen van Lindenhoff 15.50

Selectie van verschillende kazen *

Bonbons 3 stuks van Bonbon Atelier A3 Hattem 8.50