

AB 17:00

ABENDKARTE

IN DE HOFVLIETVILLA  
DE EENDRACHT

## DREI-GÄNGE-AUSWAHMENU

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

## VORSPEISE

- Blini mit geräuchertem Lachs von Bawykov, 15.50  
roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse,  
Estragon und Kräutersalat
- Salat aus kleinen Kartoffeln mit 13.50  
geräuchertem Forellenfilet, grünen Bohnen,  
Amsterdamer Zwiebel und Sauerrahm
- Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, 14.75  
Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken  
und Trüffelmayonnaise
- Fasanenpastete mit Feigen mit 13.50  
Rotzwiebelkompott und einem Kräutersalat  
Weinempfehlung: Tempranillo, Spanien, Toro,  
Orot, Bodegas Toresanas
- Geröstete Rote Beete dünn geschnitten, mit 12.00  
Sauerrahm, Feta, Rucola, Pinienkernen, Aceto-  
Zwiebeln und Limettenmayonnaise (pflanzlich)
- Gratiniertes Artischockenherz mit 12.50  
griechischem Joghurt, Knoblauch, Paprika,  
Minze und Zitrone

## SUPPE

- Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich) 8.50  
Senf-Spitzkohl-Suppe mit Sauerrahm und Speck 8.75

## 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: Verdejo, Spanien, Rueda,  
Palacio de Bornos, Colagón verdejo
- Linsensalat mit gerösteter Paprika, 14.50  
Tomate, Feta, Rucola, Rote Beete und Estragon  
(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

## 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 27.50
  - Ribeye 220gr dry aged \* 35.00
  - Tournedos gebraten \* 35.00
- Im Ofen gebratenes Bresse-Hühnchen mit 26.50  
Zitronen-Knoblauch-Butter, frischen  
Pommes und Salat
- Wildschweinragout mit Roter Beete, 24.00  
gebratenen Rosenkohl, Kartoffelpüree und  
einer Kompott aus roten Johannisbeeren
- Langsam gegartes Baambrugs-Schweinehals 23.50  
mit Sauerkraut, kleinen Kartoffeln  
und grobem Senf  
Weinempfehlung: Merlot, Frankreich, Pays d'Oc,  
La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge
- Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalilly- 21.50  
mayonnaise, frischen Pommes und Salat

## FISCH

- Gebratener Kabeljau mit Chicorée, Austern- 25.00  
pilzen, Haselnüssen und Topinambursauce
- Tarbot auf dem Grat gebraten, mit 35.00  
Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat \*  
Weinempfehlung:  
Chardonnay Domaine de Belle Mare

## VEGETARISCH

- Auberginen-Pilz-Ragout mit Silberzwiebeln, 22.00  
Rotkohl und kleinen Kartoffeln (pflanzlich)  
Weinempfehlung: Montepulciano, Italien,  
Marche, Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo
- Blätterteigtasche mit Kürbisragout mit 21.50  
Spinat, Mandeln und Ziegenkäse
- Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate 21.50  
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus  
Meerrettich, Kapern und Dill, frischen  
Pommes und Salat (pflanzlich)

## NACHSPEISEN

- Stroopwafel mit Zimt-Mascarpone, gebackenen 8.00  
Äpfeln und Macadamia-Karamell-Eiscreme
- Nougatine-Parfait mit eingelegten 9.00  
Kirschen und Zitronen-Baiser
- Birnen-Tarte Tatin mit 9.75  
Boerenjongens-Eiscreme
- Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, 3.50  
oder Himbeere
- Holländischer Käse von Lindenhoff 15.50  
Auswahl verschiedener Käsesorten \*  
Weinempfehlung:  
Tawny Port, 8 years, Quinta do Tedo
- Dessert-Kaffee Kaffee/Tee nach Wahl 8.50  
mit Pralinen von Bonbon Atelier A3 Hattem

