

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 Bawkyov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla 15.00
- Krieltjessalade met gerookte forel, haricot verts, Amsterdamse ui en zure room 13.50
- Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, Amsterdams zuur en truffelmayonaise 13.75
- Paté van fazant met vijg, rode-uiencompote en een kruidensalade 13.50
Wijntip: Tempranillo, Spanje, Toro, Orot, Bodegas Toresanas
- Geroosterde rode biet dungseden met zure room, feta, rucola, pijnboompitten, aceto-uitjes en limoenmayonaise (plantaardig) 11.00
- Gegratineerde artisjok met Griekse yoghurt, knoflook, paprika, munt en citroen 12.50

SOEP

- Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 7.75
- Mosterd-spitskoolsoep zure room en spek 8.75

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: Verdejo, Spanje, Rueda, Palacio de Bornos, Colagón verdejo
- Salade van linzen met geroosterde paprika, tomaat, feta, rucola, rode biet en dragon (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 (tot 12 jaar) 3.00
alle gerechten in kinderformaat voor 1/2 prijs

BIJGERECHTEN

- Verse friet met mayonaise 5.25
- Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 6.00
- Stokbrood met boter 3.25
- Groene salade 5.25
- 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 27.00
- Ribeye 220gr dry aged * 35.00
- Gebakken Tournedos * 35.00

Piepkuiken uit de oven met citroen-

knoflookboter, verse friet en salade 26.50

Hachee van wild zwijn met rode biet, 24.00

gebakken spruiten, aardappelpuree en

een compote van rode bosbessen

Zacht gegaarde varkensnek van het 23.50

Baambrugs big met zuurkool, krieltjes

en grove mosterd

Wijntip: Merlot, Frankrijk, Pays d'Oc,

La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge

Eendracht burger met cheddar, 21.50

piccalillymayonaise, verse friet en salade

VIS

Op de huid gebakken kabeljauw met 25.00

witlof, oesterzwam, hazelnoot en een

saus van aardpeer

Tarbot op de graat gebakken met 35.00

citroen-tijmboter, verse friet en salade *

Wijntip: Chardonnay, Domaine de Belle Mare

VEGETARISCH

Aubergine-paddenstoelhachee met zilver- 22.00

uitjes, rode kool en krieltjes (plantaardig)

Wijntip: Montepulciano, Italië, Marche,

Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo

Pasteitje met pompoenragout met 21.50

spinazie, amandel en geitenkaas

Knolselderij-venkelburger met tomaat, 21.50

zure bom, remoulade van mierikswortel, dille,

kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

TOETJES

Stroopwafel met kaneelmascarpone, gebakken 7.50

appels en roomijs van macadamia en karamel

Nougatine parfait met ingemaakte 9.00

kersen en citroenmerengue

Peren tarte tatin 9.75

met roomijs van boerenjongens

IJs van Van Eck: 3.00

vanille, chocolade of frambozen

Hollandse kazen van Lindenhoff 14.50

Selectie van verschillende kazen *

Wijntip: Tawny Port, 8 years, Quinta do Tedo

Dessert koffie 8.50

Koffie/thee naar keuze met bonbons

van Bonbon Atelier A3 Hattem

