

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 Bawkov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla 15.00

Rillettes van gerookte makreel met witlof en paprika, augurk, tomaat en mierikswortel 13.50

Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, Amsterdams zuur en truffelmayonaise 13.75

Wijntip: Cave de Pomerols, les Montalus

Paté en croute met jeneverbes, groene peper, een frisse salade met haricots verts en rode-uiencompote 13.50

Oosterzwamcarpaccio met geroosterde bloemkool, gerookte rode biet, hazelnoot en limoen (plantaardig) 12.50

Gegratineerde geitenkaas met walnoot, courgette, rucola en aceto balsamico 11.50

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 7.75

Hollandse uiensoep gegratineerd met kaas 8.50

SALADE

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas 15.50

Wijntip: Guilhem Rosé, Moulin de Gassac

Salade Niçoise met gegrilde tonijn, little gem, haricots verts, krieltjes, olijven en gekookt ei 16.50

Geroosterde pompoen met paddenstoelen, parelgort, ingemaakte biet, dragon en feta (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)
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

Aardappelpuree 5.25

Groentebeker kids 3.75

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 26.00
- Ribeye 220gr dry aged * 35.00
- Gebakken Tournedos * 35.00

Wijntip: Montepulciano d'Abruzzo

Piepkuiken uit de oven met citroen- knoflookboter, verse friet en salade 25.50

Hertenstoof met aardappelpuree, rode kool, appel en gebakken spruitjes 23.50

Zacht gegaarde varkenswang met 24.50

stampot van pompoen met geroosterde pastinaak, wortel en jus van truffel

Eendracht burger met cheddar, 20.50

piccalillymayonaise, verse friet en salade

VIS

Zalmfilet met een kruidenkorst 25.00

geroosterde bloemkool, dragon, een saus van witte wijn en aardappelpuree

Wijntip: Chardonnay, Domaine de Belle Mare

Tarbot op de graat gebakken met 35.00

citroen-tijmoter, verse friet en salade *

VEGETARISCH

Paddenstoelen bourguignon met winter- groenten en rozeval aardappels (plantaardig) 21.50

Wijntip: Merlot, Les Fruitières rouge

Gnocchi van zoete aardappel met 21.50

pompoen, groene kool, gerookte amandel en Hollandaisesaus

Knolselderij-venkelburger met tomaat, 20.50

zure bom, remoulade van mierikswortel, dille, kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

TOETJES

Stroopwafel met speculaas, mascarpone en ingemaakte stoofpeertjes 7.50

Wijntip: Rivesaltes Ambré - '20 ans d'âge'

Warm chocoladetaartje met pecan-karamelroomijs 8.00

Half baked chocolate chip cookie 13.50

van witte chocolade en kaneel met gebakken appels en vanille-ijs (voor 2 personen)

IJs van IJscuypje: 3.00

vanille, chocolade of frambozen

Hollandse kazen van Lindenhof 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

Heeft u een allergie? Meld het ons!

