AB 17:00

ABENDKARTE

IN DE HOFVLIETVILLA
DE EENDRACHT

DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

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

VORSPEISE

Blini mit geräuchertem Lachs *von Bawykov, mit roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse, Estragon und Kräutersalat* 15.75

Carpaccio *mit altem Remeker-Käse, Rucola, Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken und Trüffelmayonnaise* 15.75

Pâté en croûte *mit grünen Bohnen, rotem Zwiebelkompott und frischem Salat* 15.25

Roter Bete Carpaccio *mit Feigen, Walnüssen, Feta, Grapefruitstücken und Aceto Balsamico* 14.25

Getoastete Brioche *mit Makrelensalat, Chicorée, Tomate und Basilikum* 15.25

Tatar *aus Pilzen und Knollensellerie mit jungem Ziegenkäse, Bulgur und Steinpilzen (auch in pflanzlicher Variante erhältlich)* 14.75
Weinempfehlung: Chardonnay (FR), Domaine de Belle Mare

SUPPE

Tomatensuppe *mit Basilikum (pflanzlich)* 8.50

Kürbis-Linsensuppe *mit Sauerrahm und Koriander* 9.50

SALATE

Klassischer Caesar-Salat *mit knusprigen Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei, Anchovis, Croutons und Parmesan* 16.75

Salade Niçoise *mit gegrilltem Thunfisch, Little Gem, grünen Bohnen, Drillingen, Oliven und gekochtem Ei* 18.75
Weinempfehlung: Guilhem Rosé (FR), Moulin de Gassac

Blauschimmelkäse-Salat *mit Chicorée, Knollensellerie, gebratene Trauben, Walnüsse und einem Balsamico-Dressing (auch in pflanzlicher Variante erhältlich)* 15.85

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-Menu: *alle Gericht im Kinderformat zum halben Preis (bis 12 Jahre)*

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

FLEISCH *(von Lindenhoff)*

Steak *vom Simmentaler Rind von Lindenhoff, gegrilltem Saisongemüse und Kartoffelpüree. Wahlweise mit Pfeffersauce, Café de Paris Butter* **oder Hollandaise Sauce**

- Entrecôte gegrillt 30.50
- Tournedos gebraten * 35.75

Halbes gegrilltes hähnchen *mit Zitrone und Thymianbutter, serviert mit Pommes und Salat* 27.50

Schweinebacke *in Trüffeljus mit Pastinake, Chicorée, Zwiebel und Kartoffelpüree* 26.50

Wildgänseeintopf *mit Knollensellerie, Möhren, Zwiebel, Rosenkohl und Roseval-Kartoffeln* 25.75
Weinempfehlung: Shiraz (ZA), Kruger Family Wines

Eendracht Burger *mit Cheddar und Piccalilly-mayonnaise, frischen Pommes und Salat* 24.00

FISCH

Doradenfilet *mit Haut, dazu eine Topinambursauce, Pilze, Haselnüsse und Radicchio* 26.50

Tarbot *auf dem Grat gebraten, mit Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat * 35.75
Weinempfehlung: Chardonnay (ES), Jumilia

VEGETARISCH

Pastete *mit Kürbisragout, Ziegenkäse, Austernpilz und Estragon* 23.50

Sellerie-Fenchel-Burger *mit Salat, Tomate Riesen-Essiggurke, Remoulade aus Meerrettich, Kapern und Dill, frischen Pommes und Salat (pflanzlich)* 23.50

Herbstlicher Barigoule-Eintopf *mit Knollengemüse, Zwiebel, Pilzen, Pastinake und Polenta (auch in pflanzlicher Variante erhältlich)* 23.00

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

NACHSPEISEN

Stroopwafel *mit geschmorten Birnen, Mascarpone, Sternanis und Vanilleeis* 9.25

Apfelstrudel *mit Zimteis und Vanillesauce* 9.75
Weinempfehlung: Rivesaltes Ambré (FR), Maison Parcé frères

Warmes Schokoladentörtchen *mit Karamell-Pekannusseis* 9.75

Eis von Van Eck: *Vanille, Schokolade, oder Himbeere* 3.50

Holländischer Käse *von Lindenhoff Auswahl verschiedener Käsesorten * 16.50