

AB 17:00

DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

Stelle dein eigenes
3-Gänge-Menü zusammen! 41.50
Gerichte mit (*) zuzüglich 5.50

VORSPEISE

Blini mit geräuchertem Lachs von Bawyskov, 15.50
roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse,
Estragon und Kräutersalat
Carpaccio mit altem Remaker-Käse, Rucola, 15.50
Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken
und Trüffelmayonnaise
Geflügelterriner mit Rotweinzwiebel- 14.50
Kompott und Kräutersalat
Weinempfehlung: Merlot, Frankreich,
La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge
Holländische Garnelenkroketten mit 14.75
frischem Salat, Zitrone und Toast
Burrata mit einem Salat aus Rote Bete, 14.50
Linsen, Tomate, Paprika und Estragon
Sellerie-Carpaccio mit Haselnüssen, 13.50
Meerrettich, Radicchio, Blauschimmelkäse
und Zitrone
(auch mit pflanzlichem Käse erhältlich)

SUPPE

Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich) 8.50
Zwoller Senfsuppe mit Speckwürfeln, 9.00
Sauerrahm und Schnittlauch

SALATE

Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen 16.50
Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei,
Anchovis, Croutons und Parmesan
Geräucherte Makrele mit kleinen Kartoffeln, 17.50
roten Zwiebeln, Gurke, Dill und Zitrone
Weinempfehlung: Terret, Frankreich,
Côtes de Thau, Cave de Pomerols, Les Montal
Blauschimmelkäse-Salat mit Chicorée, 15.50
Sellerie, gebratenen Trauben, Walnüssen
und Balsamico-Dressing
(auch mit pflanzlichem Käse erhältlich)

KIDS GERICHTE

Pasta 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 6.50
Baguette mit Butter 4.50
Grüner Salat 5.50
Gemüsebecher Kids 3.75

ABENDKARTE

IN DE HOFVLIETVILLA

DE EENDRACHT

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 28.50
- Tournedos gebraten * 35.50
Im Ofen gebratenes Bresse-Hühnchen mit 27.50
Zitronen-Knoblauch-Butter, frischen
Pommes und Salat
Wildgans-Eintopf mit geröstetem Pastinak, 25.50
Karotten, gebratenen Waldpilzen und
Roseval-Kartoffeln
Weinempfehlung: Tempranillo, Spanien,
Toro, Orot, Bodegas Torresanas
Geschmorte Schweinebäckchen mit Hachee- 26.50
Sauce, geschmortem Lauch und Kartoffelpüree
Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalilly- 22.50
mayonnaise, frischen Pommes und Salat

FISCH

Kabeljau mit geröstetem Blumenkohl, Pilzen, 26.50
Chicorée, Haselnüssen und Topinambur-Sauce
Weinempfehlung: Verdejo, Spanien, Rueda,
Palacio de Bornos, Colagón verdejo
Tarbot auf dem Grat gebraten, mit 35.50
Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat *

VEGETARISCH

Cannelloni gefüllt mit Kürbis mit 23.50
Salbei, Pilzen, Zucchini und Zitrone
Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate 22.50
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus
Meerrettich, Kapern und Dill, frischen
Pommes und Salat (pflanzlich)
Gerösteter Blumenkohl mit Sauerrahm, 22.50
veganem Bauernkäse, Macadamia-Nüssen
und Schnittlauch (pflanzlich)
Weinempfehlung: Verdejo, Spanien, Rueda,
Palacio de Bornos, Colagón verdejo

NACHSPEISEN

Stroopwafel mit geschmorten Birnen, 8.75
Sternanis, Zimt-Mascarpone und Eis
Warmer Schokoladenkuchen mit 9.25
mit Pekannuss-Karamell-Eis
Apfel-Tompouce mit 9.50
Vanillecreme, Rosinen und Zitrone
Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, 3.50
oder Himbeere
Holländischer Käse von Lindenhoff 15.50
Auswahl verschiedener Käsesorten *
Weinempfehlung: Tawny Port 8 Jahre
Quinta do Tado

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

