

AB 17:00

ABENDKARTE

IN DE HOFVLIETVILLA

DE EENDRACHT

DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

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

VORSPEISE

- Blini mit geräuchertem Lachs von Bawykov, 15.75
roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse,
Estragon und Kräutersalat
- Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, 15.75
Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken
und Trüffelmayonnaise
- Pâté en croûte mit grünen Bohnen, 15.00
rotem Zwiebelkompott und frischem Salat
- Nordseekrabben-Kroketten 14.75
mit frischem Salat, Zitrone und Toast
Weinempfehlung:
Cava | Raventós Roig, Brut | Spanien
- Terrine von jungem Ziegenkäse mit 13.75
Gurke und gelber Bete
- Burrata mit Roter Bete, Grapefruit, 14.75
Walnuss und Kräuterjoghurt
(auch mit pflanzlichem Feta erhältlich)

SUPPE

- Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich) 8.50
- Zwölfe Senfsuppe mit Speckwürfeln, 9.50
Sauerrahm und Schnittlauch

SALATE

- Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen 16.75
Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei,
Anchovis, Croutons und Parmesan
- Salade Niçoise mit gegrilltem 18.50
Thunfisch, Little Gem, grünen Bohnen,
Drillingen, Oliven und gekochtem Ei
Weinempfehlung: Guilhem Rosé | Moulin
de Gassac | Frankreich
- Burrata-Salat mit Nüssen, Feigen, 15.85
Knollensellerie, Chicorée, Orange und Rucola
(auch mit pflanzlichem Feta erhältlich)

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-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 4.75
- 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 30.50
 - Tournedos gebraten * 35.75
- Im Ofen gebratenes Bresse-Hähnchen mit 27.50
Zitronen-Knoblauch-Butter, frischen
Pommes und Salat
- Schonend gegerter Schweinenacken mit 25.75
Stroganoff-Sauce, Roseval-Kartoffeln
und grünem Spargel
- Geschmorte Kalbsschulter in eigener Jus 26.50
mit Trüffel, Spinat, jungen Möhren
und Kartoffelpüree
- Weinempfehlung: Tempranillo | Orot,
Bodegas Toresanas | Spanien
- Eendracht Burger mit Cheddar und 24.00
Piccalilly-mayonnaise, frischen
Pommes und Salat

FISCH

- Kabeljaufilet in einer Sauce aus 26.50
Oppendoezer-Ronde-Kartoffeln und Estragon,
mit Hülsenfrüchten, geräucherter
Forelle und Kartoffelpüree
- Weinempfehlung: Verdejo | Palacio de 35.75
Bornos, Colagón | Spanien
- Tarbot auf dem Grat gebraten, mit 35.75
Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat *

VEGETARISCH

- Kartoffelgnocchi mit Spinat, Ziegenkäse, 23.50
Austernpilzen, Haselnüssen und Sauce Hollandaise
- Weinempfehlung: Chardonnay | Domaine de Belle 23.50
Mare | Frankreich
- Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate 23.50
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus
Meerrettich, Kapern und Dill, frischen
Pommes und Salat (pflanzlich)
- Gegrillter Spitzkohl mit Macadamianüssen, 23.00
Tomaten, Hülsenfrüchten und Sauce Hollandaise
(auch in pflanzlicher Variante erhältlich)

NACHSPEISEN

- Stroopwafel mit Zimt-Mascarpone, Limette, 9.25
eingelegten Kirschen und Vanilleeis
- Lemon Curd Tiramisu mit Himbeeren 9.75
- Eton-Mess-Cheesecake mit 9.75
frischen Erdbeeren und Minze
- Weinempfehlung: Le Petit Gascoûn „Sweet“ 3.50
Les Frères Laffitte | Frankreich
- Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, 3.50
oder Himbeere
- Holländischer Käse von Lindenhoff 16.50
Auswahl verschiedener Käsesorten *

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

