

VANAF 17:00

## DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 41.50

De gerechten met een (\*) hebben een supplement van 5.50

## VOOR

Blini gerookte zalm van Bawkov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla 15.50

Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, zuur en truffelmayonaise 15.50

Terrine van gevogelte met rode-uiencompote en frisse kruidensalade 14.50

Wijntip: Merlot, Frankrijk, Pays d'Oc, La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge

Hollandse garnalenkroketjes met frisse salade, citroen en toast 14.75

Burrata met een salade van rode biet, linzen, tomaat, paprika en dragon 14.50

Carpaccio van knolselderij met hazelnoten, mierikswortel, roodlof, blauwe kaas en citroen 13.50

(ook met plantaardige kaas te bestellen)

## SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 8.50

Zwolse mosterdsoep met spekjes, zure room en bieslook 9.00

## SALADE

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas 16.50

Gerookte makreelsalade met krieltjes, rode ui, augurk, dille en citroen 17.50

Wijntip: Terret, Frankrijk, Côtes de Thau, Cave de Pomerols, les Montalus

Salade met blauwe kaas met witlof, knolselderij, gebakken druiven, walnoten en een balsamicodressing 15.50

(ook met plantaardige kaas te bestellen)

## 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 'à la carte' gerechten in kinderformaat voor de 1/2 van de prijs (tot 12jr)

## BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise 5.75

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 6.50

Stokbrood met boter 4.50

Groene salade 5.50

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 28.50

- Gebakken Tournedos \* 35.50

Piepkuiken uit de oven met citroen- 27.50

knoflookboter, verse friet en salade

Stoofpot van wilde gans met 25.50

geroosterde pastinaak, bospeen, gebakken bospaddenstoelen en Rozeval-aardappelen

Wijntip: Tempranillo, Spanje, Toro, Orot, Bodegas Toresanas

Zachtgegaarde varkenswang met jus 26.50

van hachee, gestoofde prei en aardappelpuree

Eendracht burger met cheddar, 22.50

piccalillymayonaise, verse friet en salade

## VIS

Kabeljauw met geroosterde bloemkool, 26.50

paddenstoelen, witlof, hazelnoot

en saus van aardpeer

Wijntip: Verdejo, Spanje, Rueda,

Palacio de Bornos, Colagón verdejo

Tarbot op de graat gebakken met 35.50

citroen-tijmboter, verse friet en salade \*

## VEGETARISCH

Cannelloni gevuld met pompoen met 23.50

salie, paddenstoelen, courgette en citroen

Knolselderij-venkelburger met tomaat, 22.50

zure bom, remoulade van mierikswortel, dille,

kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

Geroosterde bloemkool met zure room, 22.50

vegan boerenkaas, macadamia en bieslook (plantaardig)

Wijntip: Verdejo, Spanje, Rueda,

Palacio de Bornos, Colagón verdejo

## TOETJES

Stroopwafel met stoofpeertjes, steranijs, 8.75

kaneelmascarpone en roomijs

Warm chocoladetaartje 9.25

met pecan-karamelroomijs

Tompouce van appel 9.50

met banketbakkersroom, rozijnen en citroen

IJs van Van Eck: 3.50

vanille, chocolade of frambozen

Hollandse kazen van Lindenhoff 15.50

Selectie van verschillende kazen \*

Wijntip: Tawny port 8 years, Quinta do Têdo

## AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito 5.90/35.00

Espresso Martini 10.50

Irish/French/Italian Coffee 10.50

Le Petit Gascoûn 'sweet' 6.25

Rivesaltes - '20 ans d'âge' 7.20

