

VANAF 17:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 42.50
De gerechten met een (*) hebben een supplement van 5.50

VOOR

Blini gerookte zalm van Bawyskov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla	15.75
Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, zuur en truffelmayonaise	15.75
Pâté en croûte met haricots verts, rode uiencompote en een frisse salade	15.25
Gerookte bietencarpaccio met vijgen, walnoten, feta, stukjes grapefruit en aceto balsamico (ook plantaardig te bestellen)	14.25
Getoaste brioche met makreelsalade en witlof, tomaat en basilicum	15.25
Tartaar van paddenstoelen en knolselderij met jonge geitenkaas, bulgur en eekhoorntjesbrood (ook plantaardig te bestellen) Wijntip: Chardonnay (FR), Domaine de Belle Mare	14.75

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig)	8.50
Pompoen-linzensoep met zure room en koriander	9.50

SALADES

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas	16.75
Salade Niçoise met gegrilde tonijn, little gem, haricots verts, krieltjes, olijven en gekookt ei Wijntip: Guilhem Rosé (FR), Moulin de Gassac	18.75
Salade blauwe kaas met witlof, knolselderij, gebakken druiven, walnoten en een balsamicodressing (ook plantaardig te bestellen)	15.85

KIDS GERECHTEN

Pasta met tomatensaus en kaas	12.50
Kids burger met friet en groentebeker	14.25
Lekkerbekje met friet en groentebeker	13.50
Eendracht kidsmenu 'à la carte' gerechten in kinderformaat voor de 1/2 van de prijs (tot 12jr)	

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	30.50
- Gebakken Tournedos *	35.75
Halve gegrilde boerderijkip met citroen, boter van tijd, verse friet en salade	27.50
Varkenswang in truffeljus met witlof, pastinaak, ui, prei en aardappelpuree	26.50
Wilde ganzenstoof met knolselderij, ui, worteltjes, spruitjes en rosevalaardappelen Wijntip: Shiraz (ZA), Kruger Family Wines	25.75
Eendracht burger met cheddar, piccalillymayonaise, verse friet en salade	24.00

VIS

Doradefilet op de huid gebakken met een saus van topinamboer, paddenstoelen, hazelnoten en roodlof	26.50
Tarbot op de graat gebakken met citroen-tijmboter, verse friet en salade * Wijntip: Chardonnay (ES), Jumilia	35.75

VEGETARISCH

Pasteitje met pompoenragout, jonge geitenkaas, oesterzwam en dragon	23.50
Knolselderij-venkelburger met tomaat, zure bom, remoulade van mierikswortel, dille, kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)	23.50
Herfststoof barigoule met knol, ui, paddenstoelen, pastinaak en polenta (ook plantaardig te bestellen)	23.00

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise	5.75
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise	6.50
Stokbrood met boter	4.75
Groene salade	5.50
Groentebeker kids	3.75

TOETJES

Stroopwafel met stoofpeertjes, mascarpone, steranijs en vanille-ijs	9.25
Apfelstrudel uit de oven met kaneelroomijs en vanillesaus Wijntip: Rivesaltes Ambré (FR), Parcè frères	9.75
Warm chocoladetaartje met karamel-pecannotenroomijs	9.75
IJs van Van Eck:	3.50
vanille, chocolade of frambozen	
Hollandse kazen van Lindenhoff	16.50
Selectie van verschillende kazen *	

