

AB 17:00

DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

Stelle dein eigenes

3-Gänge-Menü zusammen!

42.50

Gerichte mit (*) zuzüglich 5.50

VORSPEISE

Blini mit geräuchertem Lachs von Bawyskov, mit roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse, Estragon und Kräutersalat	15.75
Carpaccio mit altem Remaker-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	
Burrata-Salat mit Nüssen, Feigen, Knollensellerie, Chicorée, Orange und Rucola (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-Menü: alle Gerichte im Kinderformat zum halben Preis (bis 12 Jahre)	

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

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	30.50
- Tournedos gebraten *	35.75

Halbes gegrilltes Hähnchen mit Zitrone und Thymianbutter, serviert mit Pommes und Salat
Schweinebacke in Trüffeljus mit Pastinake, Chicorée, Zwiebel und Kartoffelpüree
Wildgänseeintopf mit Knollensellerie, Möhren, Zwiebel, Rosenkohl und Roseval-Kartoffeln

Weinempfehlung:

Shiraz (ZA), Kruger Family Wines

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

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	16.50
Auswahl verschiedener Käsesorten *	

