

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, 15.75
mit roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse,
Estragon und Kräutersalat

Carpaccio mit altem Remaker-Käse, Rucola, 15.75
Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken
und Trüffelmayonnaise

Pâté en croûte mit grünen Bohnen, 15.25
rotem Zwiebelkompott und frischem Salat

Roter Bete Carpaccio mit Feigen, Walnüssen, 14.25
Feta, Grapefruitstücken und Aceto Balsamico

Getoastete Brioche mit Makrelensalat, 15.25
Chicorée, Tomate und Basilikum

Tatar aus Pilzen und Knollensellerie 14.75
mit jungem Ziegenkäse, Bulgur und Steinpilzen
(auch in pflanzlicher Variante erhältlich)

Weinempfehlung:

Chardonnay (FR), Domaine de Belle Mare

SUPPE

Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich) 8.50

Kürbis-Linsensuppe mit 9.50
Sauerrahm und Koriander

SALATE

Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen 16.75
Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei,
Anchovis, Croutons und Parmesan

Salade Niçoise mit gegrilltem 18.75
Thunfisch, Little Gem, grünen Bohnen,
Drillingen, Oliven und gekochtem Ei

Weinempfehlung: Guilhem Rosé (FR),
Moulin de Gassac

Burrata-Salat mit Nüssen, Feigen, 15.85
Knollensellerie, Chicorée, Orange und Rucola
(auch in pflanzlicher Variante 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 Gerichte im
Kinderformat zum halben Preis (bis 12 Jahre)

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

ABENDKARTE

Café - Restaurant

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 27.50
Thymianbutter, serviert mit Pommes und Salat

Schweinebacke in Trüffeljus mit Pastinake, 26.50
Chicorée, Zwiebel und Kartoffelpüree

Wildgänseeintopf mit Knollensellerie, 25.75
Möhren, Zwiebel, Rosenkohl und Roseval-Kartoffeln

Weinempfehlung:

Shiraz (ZA), Kruger Family Wines

Eendracht Burger mit Cheddar und 24.00
Piccalilly-mayonnaise, frischen
Pommes und Salat

FISCH

Doradenfilet mit Haut, dazu eine 26.50
Topinambursauce, Pilze,
Haselnüsse und Radicchio

Tarbot auf dem Grat gebraten, mit 35.75
Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat *

Weinempfehlung: Chardonnay (ES), Jumilia

VEGETARISCH

Pastete mit Kürbisragout, Ziegenkäse, 23.50
Austernpilz und Estragon

Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate 23.50
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus

Meerrettich, Kapern und Dill, frischen
Pommes und Salat (pflanzlich)

Herbstlicher Barigoule-Eintopf mit 23.00
Knollengemüse, Zwiebel, Pilzen, Pastinake

und Polenta (auch in pflanzlicher Variante erhältlich)

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, 9.25

Mascarpone, Sternanis und Vanilleeis

Apfelstrudel mit Zimteis und Vanillesauce 9.75

Weinempfehlung: Rivesaltes Ambré (FR),

Maison Parcé frères

Warmes Schokoladentörtchen mit 9.75

Karamell-Pekannusseis

Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, 3.50
oder Himbeere

Holländischer Käse von Lindenhoff 16.50

Auswahl verschiedener Käsesorten *

