

VANAF 17:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 39.50

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

VOOR

Gerookte zalm van Bawykov met rode bietjes, geitenkaas, citroen en champagneroom	15.00
Kabeljauwkroketjes met piccalilly, rucolasalade en tomaat	13.50
Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, Amsterdams zuur en basilicummayonaise	13.75
Dungesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, groene olijf en dille	13.50
Tartaar van gele biet met hazelnoten, zonnebloempitten, zure room en limoenmayonaise (vegan)	10.75
Burrata met watermeloen, gedroogde tomaat, basilicum en munt	11.00

SOEP

Tomatensoep met basilicum (vegan)	7.75
Hollandse garnalenbisque met mosselen, gamba's, zure room en bieslook	9.75

SALADES

(als maaltijdsalade + 4.50)	
Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaan	14.50
Krieltjes met little gem, rode biet, augurk, gegrilde groene asperges en hazelnoot (vegan)	13.00
Zalm gerookt met komkommer, radijs, ingelegde venkel en dille	14.50

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 (tot 12 jaar)	
alle gerechten in kinderformaat voor 1/2 prijs	

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise	5.25
Zoete aardappelfriet met mayonaise	6.00
Stokbrood met boter	3.25
Groene salade	5.25
Aardappelpuree	5.25
Groentebeker kids	3.75

Heeft u een allergie? Meld het ons!

AVOND

Café - Restaurant

DE EENDRACHT

VLEES

Steak van Simmentaler rund van Lindenhoff, gegrilde seizoensgroenten en aardappelpuree. Met pepersaus, Café de Paris boter of Hollandaisesaus.

- Gegrilde Entrecôte	26.00
- Ribeye 220gr dry aged *	35.00
- Gebakken Tournedos *	35.00

Wijntip: Montepulciano D'Abruzzo

Kalfssukade in eigen jus met truffel, andijvie, jonge bospeen en aardappelpuree	23.50
Half kippetje gegrild met citroen-knoflookboter, verse friet en salade	25.50
Ossenhaaspuntjes met stroganoffsous, groene asperges en Roseval aardappelen	25.50
Eendracht burger met cheddar, piccalillymayonaise, verse friet en salade	20.50

VIS

Kabeljauw met peulvruchten gerookte paling en een saus van aardappel en karnemelk	25.00
Tarbot op de graat gebakken met citroenboter, verse friet en salade *	35.00
Wijntip: Chardonnay Domaine de Belle Mare	

VEGETARISCH

Groentengoulash met parelgortrisotto, groene asperges en tomaat (vegan)	21.50
Wijntip: Merlot	
Schelpenpasta met gebakken oesterzwam, geitenkaas, spinazie, hazelnoten en een witte wijnsaus met citroen	21.50
Knolselderij-venkelburger met tomaat, zure bom, een remoulade van mierikswortel, kappertjes, dille, verse friet en salade (vegan)	20.50

TOETJES

Stroopwafel met rood fruit, cheesecake, limoen en amandelroomijs	7.50
Gemarineerde aardbeien met aardbeien bavaois, basilicum en vanilleroomijs	8.50
Lemon white chocolate chip cookie half baked met citroenmascarpone, frambozen en vanilleroomijs (voor 2 personen)	13.50
IJs van IJscuypje: vanille, chocolade of frambozen	3.00
Hollandse kazen van Lindenhoff	14.50
Selectie van verschillende kazen *	

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito	5.75/35.00
Espresso Martini	9.50
Irish/French/Italian Coffee	9.75
Le Petit Gascoûn 'sweet'	6.25
Rivesaltes - '20 ans d'âge'	6.95

