

VAN 17:00 - 22:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 37.50

De gerechten met een (*) hebben een supplement van 4.50

VOOR

- Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, zure bom en truffelmayonaise 13.75
- Vitello tonnato dun gesneden kalfslende met tonijnmayonaise en kappertjes 14.25
- Hollandse garnalenkroketjes met frisse salade, citroen en toast 14.50
- Burrata met gemarineerde watermeloen, tomaat, zure bom, basilicum en verse munt 13.50
- Dungesneden gepofte gele biet met feta, rucola, hazelnoten en een dressing van sjalot, kappertjes en dragon (plantaardig) 12.50
- Proeverij onze chef kiest een combinatie van drie voorgerechten 16.00
- Wijntip: Cava, Spanje, Catalonië, Brut*

SOEP

- Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 8.00
- Hollandse uiensoep gegratineerd met kaas 8.00
- Asperge-crèmesoep met verse asperges, achterham en ei 8.50

SALADES

- Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas 15.50
- Salade gerookte zalm met venkel, komkommer, citroen en dille 16.50
- Gegratineerde geitenkaassalade met rode biet, appel, hazelnoot en aceto balsamico 14.50

KIDS GERECHTEN

- Pasta met tomatensaus en kaas 10.00
- Kids burger met friet en groentebeker 12.50
- Lekkerbekje met friet en groentebeker 12.50
- Eendracht kidsmenu (tot 12 jaar) alle gerechten in kinderformaat voor 1/2 prijs

BIJGERECHTEN

- Verse friet met mayonaise 5.50
- Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 6.00
- Stokbrood met boter 3.25
- Groene salade 5.25
- Groentebeker kids 3.75

Heeft u een allergie? Meld het ons!

AVOND

IN VAN BLEISWIJK
DE EENDRACHT

VLEES

- Gegrilde Entrecôte met pepersaus, seizoensgroenten en aardappelpuree 27.50
- Spareribs sweet & sticky met verse friet en witte koolsalade 25.00
- Zachtgegaarde lamsrollade in eigen jus met aardappelpuree, spinazie, peulvruchten en gezouten citroenyoghurt 24.50
- Wijntip: Montepulciano, Italië, Velenosi*
- Mixed grill met sticky ribs, lamsrollade en ossenhaaspuntjes met stroganoffsous, verse friet en salade 26.00
- Kalfsschnitzel met aardappelsalade. Keuze uit peper- of champignonroomsaus 22.50
- Eendracht burger met cheddar, piccalillymayonaise, verse friet en salade 21.50

VIS

- Gebakken sliptong gebakken in roomboter met remouladesaus, verse friet en salade 26.50
- Wijntip: Chardonnay, Domaine de Belle Mare*
- Gegrilde grote garnalen met knoflook, peterselie en citroen, verse friet en salade 23.50
- Zeebaars met aardappelpuree, spinazie, wittewijnsaus, geroosterde romanesco en tomatenvinaigrette 24.00

VEGETARISCH

- Aardappelgnocchi met spinazie, geitenkaas, oesterzwam, hazelnoten en Hollandaise 20.00
- Wijntip: Tempranillo, Spanje, Bodegas Toresanas*
- Knolselderij-venkelburger met tomaat, zure bom, remoulade van mierikswortel, dille en kappertjes, verse friet en salade (plantaardig) 21.50

TOETJES

- Coupe van Bleiswijk met cheesecake-mousse, Hollandse aardbeien, vanille-ijs en slagroom 9.00
- Crème brûlée van vanille met roomijs 7.50
- Citroenmeringue met lemon curd, frambozen en hazelnoten 8.50
- Wijntip: Le Petit Gascoûn 'sweet', Frankrijk*
- IJs van Van Eck: 3.00
- bolletje vanille, chocolade of frambozen
- Assortiment kazen 14.00
- van de Graaff van Enckhuysen *

AFTER DINNER DRINKS

- Limoncello di Fiorito 5.00
- Espresso Martini 9.50
- Irish/French/Italian Coffee 8.50
- Le Petit Gascoûn 'sweet' 6.25
- Rivesaltes - '20 ans d'âge' 6.95

