

AB 17:00

ABENDKARTE

IN VAN BLEISWIJK
DE EENDRACHT

DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

Stelle dein eigenes
3-Gänge-Menu zusammen! 39.50
Gerichte mit (*) zuzüglich 4.50

VORSPEISE

Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan und Trüffelmayonnaise	14.50
Vitello tonnato dünn geschnittenes Kalbsfilet mit Thunfischmayonnaise und Kapern	15.25
Holländische Garnelenkroketten mit frischem Salat, Zitrone und Toast	14.50
Burrata mit marinierter Wassermelone, Tomate, saurer Gurke, Basilikum und frischer Minze	13.50
Dünn geschnittene geröstete gelbe Bete mit Feta, Rucola, Haselnüssen und einem Schalotten-, Kapern- und Estragondressing (pflanzlich)	13.50
Verkostung unser Chef wählt eine Kombination aus drei Vorspeisen Weinempfehlung: Cava, Spanien, Catalonië, Raventós Roig, Brut	16.75

SUPPE

Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich)	8.50
Holländische Zwiebelsuppe überbacken mit Bauernkäse	8.50
Fenchelcremesuppe mit geräuchertem Lachs, Dill und Zitrone	9.00

SALATE

Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei, Anchovis, Croutons und Parmesan	15.50
Lachsräuchersalat mit Fenchel, Gurke, Zitrone und Dill	16.50
Gratiniertes Ziegenkäsesalat mit Rote Bete, Apfel, Haselnuss und Balsamico-Essig	14.50

KIDS GERICHTE

Nudeln mit Tomatensoße und Käse	10.00
Kids Burger mit Pommes und Gemüsebecher	12.50
Gebratener Fisch mit Pommes und Gemüsebecher	12.50
De Eendracht Kids-Menu: alle Gericht im Kinderformat zum halben Preis (bis 12 Jahre)	

BEILAGEN

Frische Pommes mit Mayonnaise	5.75
Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise	6.50
Baguette mit Butter	3.25
Grüner Salat	5.50
Gemüsebecher Kids	3.75

FLEISCH

(von Lindenhoff)

Entrecôte gegrillt mit Pfeffersauce, saisonalem Gemüse und Kartoffelpüree	27.50
Spareribs sweet & sticky mit frischen Pommes und Krautsalat	25.50
Zart gegarter Lammbraten in eigener Soße mit Kartoffelpüree, Spinat, Hülsenfrüchten und gesalzener Zitronenjoghurt Weinempfehlung: Montepulciano, Italien, Marche, Velenosi	25.00
Mixes Grill mit Sticky Ribs, Lammroulade und Rinderfiletspitzen mit Stroganoff-Sauce, frischen Pommes und Salat	27.00
Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat Wahl zwischen Pfeffer- oder Champignonrahmsauce	23.50
Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalilly mayonnaise, frischen Pommes und Salat	21.50

FISCH

Gebratene Seezunge in Butter, Remouladensauce, frische Pommes und Salat Weinempfehlung: Chardonnay, Frankreich, Languedoc, Domaine de Belle Mare	26.50
Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone, dazu frische Pommes und Salat	24.50
Seebarsch mit Kartoffelpüree, Spinat, Weißweinsauce, geröstetem Romanesco und Tomatenvinaigrette	25.00

VEGETARISCH

Kartoffelgnocchi mit Spinat, Ziegenkäse, Austernpilzen, Haselnüssen und Sauce Hollandaise Weinempfehlung: Tempranillo, Spanien, Toro, Orot, Bodegas Toresanas	21.00
Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate Riesen-Essiggurke, Remoulade aus Meerrettich, Kapern und Dill, frischen Pommes und Salat (pflanzlich)	21.50

NACHSPEISEN

Coupe von Bleiswijk mit Cheesecake-Mousse, holländischen Erdbeeren, Vanilleeis und Schlagsahne.	9.00
Vanille-Crème-Brûlée mit Eis	8.00
Zitronen-Meringue mit Zitronencreme, Himbeeren und Haselnüssen Weinempfehlung: Le Petit Gascoûn 'sweet', Frankreich, Côtes de Gascogne	9.00
Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, oder Himbeere	3.25
Holländischer Käse von De Graaff Van Enckhuysen Auswahl verschiedener Käsesorten*	15.00

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito	5.90
Espresso Martini	10.50
Irish/French/Italian Coffee	10.50
Le Petit Gascoûn 'sweet'	6.25
Rivesaltes - '20 ans d'âge'	7.20

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

