

VAN 17:00 - 22:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 39.50

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

VOOR

Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, zure bom en truffelmayonaise	14.50
Vitello tonnato dun gesneden kalfslende met tonijnmayonaise en kappertjes	15.25
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)	13.50
Proeverij onze chef kiest een combinatie van drie voorgerechten	16.75
Wijntip: Cava, Spanje, Catalonië, Brut	

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig)	8.50
Hollandse uiensoep gegratineerd met kaas	8.50
Venkelcrèmesoep met gerookte zalm, dille en citroen	9.00

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	5.75
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise	6.50
Stokbrood met boter	3.25
Groene salade	5.50
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	25.50
Zachtgegaarde lamsrollade in eigen jus met aardappelpuree, spinazie, peulvruchten en gezouten citroenyoghurt	25.00
Wijntip: Montepulciano, Italië, Velenosi	
Mixed grill met sticky ribs, lamsrollade en ossenhaaspuntjes met stroganoffsaus, verse friet en salade	27.00
Kalfsschnitzel met aardappelsalade.	23.50
Keuze uit peper- of champignonroomsaus	
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	24.50
Zeebaars met aardappelpuree, spinazie, wittewijnsaus, geroosterde romanesco en tomatenvinaigrette	25.00

VEGETARISCH

Aardappelgnocchi met spinazie, geitenkaas, oosterzwam, hazelnoten en Hollandaise	21.00
Wijntip: Tempranillo, Spanje, Bodegas Torresanas	
Knolselderij-venkelburger met tomaat, zure bom, remoulade van mierikswortel, dille en kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)	21.50

TOETJES

Coupe van Bleiswijk met cheesecakemousse, Hollandse aardbeien, vanille-ijs en slagroom	9.00
Crème brûlée van vanille met roomijs	8.00
Citroenmeringue met lemon curd, frambozen en hazelnoten	9.00
Wijntip: Le Petit Gascoûn 'sweet', Frankrijk	
IJs van Van Eck:	3.25
bolletje vanille, chocolade of frambozen	
Assortiment kazen Assortiment kazen van de Graaff van Enckhuysen *	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

