

AB 17:00

ABENDKARTE

IN VAN BLEISWIJK
DE EENDRACHT

DREI-GÄNGE-AUSWAHMENU

Stelle dein eigenes
3-Gänge-Menü zusammen! 37.50
Gerichte mit (*) zuzüglich 5.50

VORSPEISE

Geräucherter Lachs von Bawykov mit Rote Bete, Ziegenkäse, Zitrone und Champagnercreme	15.00
Kabeljaukroketter mit Piccalilly, Rucolasalat und Tomate	13.50
Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken und Basilikum-Mayonnaise	13.75
Dünn geschnittene Kalbshuft mit Thunfischmayonnaise, grünen Oliven und Dil	13.50
Tartar von gelber Beete mit Haselnüssen, Sonnenblumenkernen, saurer Sahne und Limetten-Mayonnaise (vegan)	10.75
Burrata mit Wassermelone, getrockneten Tomaten, Basilikum und Minze	11.00

SUPPE

Tomatensuppe mit Basilikum (vegan)	7.75
Holländische Garnelenbisque mit Muscheln, Garnelen, saurer Sahne und Schnittlauch	9.75

SALATE

(als Hauptgericht + 4.50)	
Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen Hähnchenstreifen, pochiertem Ei, Anchovis, Croutons und Parmesan	14.50
Kartoffelsalat mit Little Gem-Salat, Rote Beete, Essiggurken, gegrillten grünen Spargel und Haselnüssen (vegan)	13.00
Geräucherter Lachs mit Gurke, Radieschen, eingelegtem Fenchel und Dill	14.50

KIDS GERICHTE

Nudeln mit Tomatensoße und Käse	12.50
Kids Burger mit Pommes und Gemüsebecher	13.00
Lekkerbekje mit Pommes und Gemüsebecher	13.00
De Eendracht Kids-Menu: alle Gericht im Kinderformat zum halben Preis (bis 12 Jahre)	

BEILAGEN

Frische Pommes mit Mayonnaise	5.25
Süßkartoffel-Pommes	6.00
Baguette mit Butter	3.25
Grüner Salat	5.25
Kartoffelpüree	5.25
Gemüsebecher Kids	3.75

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	26.00
- Ribeye 220gr dry aged *	35.00
- Tournedos gebraten *	35.00

Weinempfehlung: Montepulciano D'Abruzzo

Spareribs lackiert mit Pommes, Salat und zwei kalten Saucen	22.50
Halbes gegrilltes Hähnchen mit Zitronen-Knoblauchbutter, frischen Pommes und Salat	25.50
Rinderfiletspitzen mit Stroganoffsoße, grünem Spargel und Roseval-Kartoffeln	25.50
Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalillymayonnaise, frischen Pommes und Salat	20.50

FISCH

Kabeljau mit Hülsenfrüchten, geräuchertem Aal und einer Sauce aus Kartoffel und Buttermilch	25.00
Tarbot auf dem Grat gebraten, mit Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat *	35.00

Weinempfehlung:

Chardonnay Domaine de Belle Mare

VEGETARISCH

Gemüsegulasch mit Perlgraupen-Risotto, grünem Spargel und Tomate (vegan)	21.50
Weinempfehlung: Merlot	
Muschelnudeln mit gebratenen Austernpilzen, Ziegenkäse, Spinat, Haselnüssen und einer Weißweinsauce mit Zitrone	21.50
Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate Riesen-Essiggurke, Remoulade aus Meerrettich, Kapern und Dill, frischen Pommes und Salat (vegan)	20.50

NACHSPEISEN

Sirupwaffel mit roten Früchten, Käsekuchen, Limette und Mandeleis	7.50
Marinierte Erdbeeren mit Erdbeerbavarois, Basilikum und Vanilleeis	8.50
Lemon white chocolate chip cookie mit Zitronenmascarpone, Himbeeren und Vanilleeis (für 2 Personen)	13.50
Eis von IJscuypje: Vanille, Schokolade, oder Himbeere	3.00
Holländischer Käse von De Graaff Van Enckhuysen	14.50
Auswahl verschiedener Käsesorten*	

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

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

