

AB 17:00



DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

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

VORSPEISE

- Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, Pinienkernen, Essiggurke und Trüffelmayonnaise 13.50
- Räucherlachs von Bawkyov 14.50
mit Zitrone, Meerrettichcreme und Toast *
- Sellerie-Tatar mit veganer Sauerrahm, Haselnüssen, Stangensellerie und Meerrettich-Mayonnaise (vegan) 10.50
- Geröstete Rote Bete mit marinierten roten Paprika, veganem Feta-Käse, Pinienkernen und geräucherter Rote-Bete-Dressing (vegan) 9.75
- Pâté en Croûte mit Rote-Zwiebel-Kompott und einem Kräutersalat 12.50
- Flusskrebse mit Fenchel, gelber Beete, Zitrusfrüchten, Chicorée und Dill * 14.50

SUPPE

- Tomatensuppe mit Basilikum (vegan) 7.50
- Holländische Zwiebelsuppe mit Baurenkäse 8.50

SALATE

- (als Hauptgericht + 4.50)
- Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen Hähnchenstreifen, pochiertem Ei, Anchovis, Croutons und Parmesan 13.50
- Gegrillter Kürbis mit einem würzigen Salat aus Perlgrauen, gebratenen Pilzen, Walnüssen, veganem Frischkäse, Zitrone und Estragon (vegan) 12.50
- Geräucherter Forelle mit Baby Kartoffeln, gelber Bete, Schalotten, Sauerrahm und Dill 13.50

KIDS GERICHTE

- Kids Burger mit Pommes und Gemüsebecher 12.50
- Gebratenes Fischfilet mit Kartoffelpüree und Spinat 12.50
- Nudeln mit Tomatensoße und Käse 11.50
- De Eendracht Kids-Menü: alle Gericht im Kinderformat zum halben Preis (bis 12 Jahre)

BEILAGEN

- Frische Pommes mit Mayonnaise 5.00
- Süßkartoffel-Pommes 5.00
- Grüner Salat 5.00
- Kartoffelpüree 5.00
- Gemüsebecher Kids 3.75

FLEISCH

- (von Lindenhoff)
- Steak vom Simmentaler Rind von Lindenhoff, gegrillte Gemüse der Saison und frische Pommes. Mit wahlweise Grüner Pfeffersoße, Kräuterbutter oder Hollandaise.
- Entrecôte gegrillt 25.50
- Ribeye 220gr dry aged * 32.50
- Tournedos gebraten * 33.50
- Spareribs lackiert mit Pommes, Salat und zwei kalten Saucen 21.50
- Geschmortes Damwild mit Rotkohl und Apfel, eingelegten Zwiebeln und Kartoffelpüree 23.00
- Saté (Fleischspieß) von mariniertem Hähnchenschenkeln mit Erdnusssoße, Zitronengras, einem frischen Gurkensalat und Pommes 20.50
- Eendracht Burger (medium serviert) mit Cheddar und Piccalillymayonnaise, frischen Pommes und grünem Salat 19.50

FISCH

- Kabeljau mit Kartoffelpüree gebratenen Pilzen, Blumenkohl, Chicorée, Haselnüssen und brauner Buttersoße 24.50
- Tarbot auf dem Grat gebraten, mit grünem Salat, Zitronenbutter und Pommes * 32.50

VEGETARISCH

- Gefüllte Muschelpasta mit gebratenen Austernpilzen, Ziegenkäse, Spinat, Mandeln und einer Weißweinsauce mit Zitrone 20.50
- Gerösteter Blumenkohl mit Sauerrahm, veganem Bauernkäse, Macadamianüssen und Schnittlauch (vegan) 21.50
- Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate Riesen-Essiggurke, Remoulade aus Meerrettich, Kapern und Dill, frischen Pommes und grünem Salat (vegan) 19.50

KUCHEN UND NACHSPEISEN

- Stroopwafel mit eingelegten Brombeeren, Zimt, Mascarpone und Haselnusseis 7.50
- Apfel-Blaubeeren-Crumble mit Rosinen und Vanilleeis 7.50
- Warme Schokoladentörtchen mit Karamell-Pekannusseis (15 Minuten) 8.00
- Eis von IJscuypje: Vanille, Schokolade, oder Himbeere 2.75
- Holländischer Käse von De Graaff Van Enckhuysen 14.50
- Auswahl verschiedener Käsesorten*

AFTER DINNER DRINKS

- Limoncello di Fiorito 5.20/26.50
- Espresso Martini 9.00
- Irish/French/Italian Coffee 9.50
- Le Petit Gascoûn 'sweet' 5.95
- Rivesaltes - '20 ans d'âge' 6.95

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

