

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 rucola, pijnboompitten, 12.50
Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Wijntip: Cave de Pomerols, les Montalou

Gemarineerde meloen met 13.50

hooibergham en een kruidendressing

Vitello tonnato dun gesneden kalfslende 13.75

met tonijnmayonaise en kappertjes

Gamba's gebakken in knoflook met 12.00

geroosterde paprika, champignons en

stokbrood van Menno

Zuiderzee-trio paling, gerookte 14.00

zalm, kreeftenkroketjes, salade,

toast en citroen

Caprese burrata op een carpaccio van 11.00

tomaat, basilicum, rucola en pijnboompitten

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 7.50

Hollandse uiensoep gegratineerd met kaas 8.00

SALADES

Classic Caesar met krokante 15.50

kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis,

croutons en Parmezaanse kaas

Wijntip: Guilhem Rosé, Moulin de Gassac

Zuiderzee salade met gerookte zalm, 16.50

paling en tonijn

Gegratineerde geitenkaassalade 14.00

met peer, walnoot en aceto balsamico

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 5.25

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 6.00

Stokbrood met boter 3.25

Groene salade 5.25

Aardappelpuree 5.25

Groentebeker kids 3.75

Heeft u een allergie? Meld het ons!

AVOND

IN VAN BLEISWIJK
DE EENDRACHT

VLEES

Gegrilde Entrecôte met pepersaus, 26.00
verse friet en salade

Wijntip: Montepulciano d'Abruzzo

Spareribs sweet & sticky 23.50

met verse friet en witte koolsalade

Saté Bali spies van ossenhaaspuntjes 19.50

met atjar, uitjes, komkommer en verse friet

Piepkuiken uit de oven met citroen- 24.50

knoflookboter, verse friet en salade

Eendracht burger met cheddar, 20.50

piccalillymayonaise, verse friet en salade

Mixed grill van kippendijen, 25.50

ossenhaaspuntjes en sticky ribs

met verse friet en salade

Kalfsschnitzel met kruidige 20.50

aardappelsalade. Keuze uit: stroganoff-, peper-,

champignonroomsaus of gebakken champignons

VIS

Gebakken sliptong gebakken in room- 26.00

boter met remouladesaus, verse friet en salade

Zalmfilet met een kruidenkorst, 23.50

geroosterde bloemkool, dragon, aardappelpuree

en een saus van witte wijn

Wijntip: Chardonnay, Domaine de Belle Mare

VEGETARISCH

Gnocchi van zoete aardappel met 20.00

pompoen, groene kool, gerookte

amandel en Hollandaisesaus

Knolselderij-venkelburger met tomaat, 20.50

zure bom, remoulade van mierikswortel,

dille en kappertjes, verse friet en salade

(plantaardig)

TOETJES

Coupe van Bleiswijk met verschillende 7.50
soorten chocolade

Tiramisu van koffie, mascarpone 8.50

en karamel

Crème brûlée van sinaasappel en vanille 8.50

IJs van IJscuypje: 2.50

bolletje vanille, chocolade of frambozen

Hollandse kazen van De Graaff Van 12.00

Enckhuysen | Selectie van verschillende kazen *

Wijntip: Tawny Port, 8 years, Quinta do Tedo

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

