

VAN 17:00 - 22:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 41.50

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

VOOR

Gerookte zalm van Bawykov met citroen, mierikswortel-crème fraîche en toast *	15.00
Rillettes van gerookte makreel met paprika, augurk, witlof en tomaat	13.50
Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, zure bom en truffelmayonaise	13.75
Paté van fazant met vijg met rode-uiencompote en een kruidensalade	13.50
Geroosterde rode biet dingesneden met zure room, rucola, pijnboompitten, aceto-uitjes en limoenmayonaise (vegan)	10.75
Pompoen tartaar met witlof, hazelnoot, limoen en kerriemayonaise (vegan)	11.00

SOEP

Tomatensoep met basilicum (vegan)	7.75
Mosterd-spitskoolsoep met krokant spek	8.75

SALADES

(als maaltijdsalade + 4.50)

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaan	14.50
Aubergine kaviaar met geroosterde paprika, rucola, pijnboompitten, feta en basilicum (vegan)	13.00
Zalm gerookt met komkommer, radijs, ingelegde venkel en dille	14.50

KIDS GERECHTEN

Pasta met tomatensaus en kaas	12.50
Kids burger met friet en groentebeker	13.00
Lekkerbekje met friet en groentebeker	13.00
Eendracht kidsmenu (tot 12 jaar)	
alle gerechten in kinderformaat voor 1/2 prijs	

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise	5.25
Zoete aardappel friet	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

Steak van Simmentaler rund van Lindenhoff, gegrilde seizoensgroenten en aardappelpuree.
Keuze uit: pepersaus, Café de Paris boter of Hollandaisesaus

- Gegrilde Entrecôte	26.00
- Ribeye 220gr dry aged *	35.00
- Gebakken Tournedos *	35.00

Wijntip: Montepulciano D'Abruzzo

Spareribs afgelakt met friet, salade en twee koude sausjes	22.50
Half kippetje gegrild met citroen-knoflookboter, verse friet en salade	25.50
Ossenhaas saté gemarineerd met citroengras, pindasaus, verse friet en salade	25.50
Eendracht burger met cheddar, piccalillymayonaise, verse friet en salade	20.50

VIS

Kabeljauw met witte bonen in tomaat, spinazie, rucola en een bruine botersaus	25.00
Tarbot op de graat gebakken met citroenboter, verse friet en salade *	35.00
Wijntip: Chardonnay Domaine de Belle Mare	

VEGETARISCH

Gegratineerde zuurkool met camembert, aardappelpuree en macadamianoten	21.50
Wijntip: Verdejo Colagon	
Aubergine-paddenstoelenhachee met rodekool en krieltjes (vegan)	22.00
Knolselderij-venkelburger met tomaat, zure bom en een remoulade van mierikswortel, kappertjes, dille, verse friet en salade (vegan)	20.50

TOETJES

Stroopwafel met ingemaakte peer, speculaasmascarpone en amandelroomijs	7.50
Tompouce met appel vanille, citroen en rozijnen	7.50
Half baked chocolate chip cookie * met kaneel en vanille ijs (voor 2 personen)	13.50
IJs van IJscuypje: vanille, chocolade of frambozen	3.00
Hollandse kazen van De Graaff Van Enckhuysen	14.50
Selectie van verschillende kazen *	

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito	5.75/29.50
Espresso Martini	9.50
Irish/French/Italian Coffee	9.75
Le Petit Gascoûn 'sweet'	6.25
Rivesaltes - '20 ans d'âge'	6.95

