

AB 17:00

ABENDKARTE

IN VAN BLEISWIJK
DE EENDRACHT

DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

Stelle dein eigenes
3-Gänge-Menü zusammen! 37.50
Gerichte mit (*) zuzüglich 4.50

VORSPEISE

- Blini mit geräuchertem Lachs von Bawykov, 15.00
roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse,
Estragon und Kräutersalat
- Kartoffelsalat mit geräuchertem Aal, 13.50
grünen Bohnen, Amsterdamer Zwiebeln und
saurer Sahne
- Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, 13.75
Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken
und Basilikum-Mayonnaise
- Marinierte Artischocken mit grünen 13.50
Spargeln, Heuschinken und gesalzenem Joghurt
- Carpaccio von getrockneten Tomaten mit 10.75
Limette, Kapern, Minze und Feta (pflanzlich)
- Gurkenterrine mit jungem Ziegenkäse von 11.00
der Bokkesprong und gelber Bete

SUPPE

- Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich) 7.75
Holländische Zwiebelsuppe 8.50
überbacken mit Bauernkäse

SALATE

- (als Hauptgericht + 4.50)
- Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen 14.50
Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei,
Anchovis, Croutons und Parmesan
- Thunfisch in Olivenöl von Fish Tales 14.50
mit grünen Oliven, Spinat, Tomate,
Kapern und Basilikum
- Weinempfehlung:
Guilhem Rosé Moulin de Gassac
- Gelbe Bete mit Frischkäse, Limette, 13.00
Sonnenblumenkernen, Apfel und Minze (pflanzlich)

KIDS GERICHTE

- Nudeln mit Tomatensoße und Käse 12.50
Kids Burger mit Pommes und Gemüsebecher 13.00
Gebratner Fisch mit Pommes und Gemüsebecher 13.00
De Eendracht Kids-Menü: 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 Saison Gemüse 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
- Spareribs lackiert mit Pommes, 22.50
Salat und zwei kalten Saucen
- Halbes gegrilltes Hähnchen mit Zitronen- 25.50
Knoblauchbutter, frischen Pommes und Salat
- Lammragout mit gekochten Opperdoes- 25.50
Kartoffeln, Spitzkohl, Kräutern,
Crème Fraîche und Tomaten
- Weinempfehlung: Merlot, La Closerie des Lys
- Eendracht Burger mit Cheddar und 20.50
Piccalillymayonnaise, frischen Pommes und Salat

FISCH

- Kabeljau mit Tomaten-Estragon-Antiboise, 25.00
Kartoffelpüree, gebratener Fenchel und Weißwein-
sauce
- Weinempfehlung: Chardonnay Domaine de Belle Mare
- Tarbot auf dem Grat gebraten, mit Zitronen- 35.00
Thymian-Butter, frischen Pommes und Salat *

VEGETARISCH

- Spitzkohl-Rendang mit Perlgersten-Risotto, 21.50
Tomate und Minze (pflanzlich)
- Blumenkohlsteak mit Kartoffelpüree und 21.50
Haselnuss-Zitronen-Beurre Blanc
- Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate 20.50
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus
Meerrettich, Kapern und Dill, frischen P
ommes und Salat (pflanzlich)

NACHSPEISEN

- Stroopwafel mit Rhabarber, 7.50
Zitronenmascarpone und Joghurt-Eis
- Erdbeer-Tiramisu mit frischen Erdbeeren 8.50
- Half baked chocolate chip cookie 13.50
mit weißer Schokolade und Zimt, serviert mit
Kirschen und Vanille-Eis (für 2 Personen))
- Eis von IJscuypje: Vanille, Schokolade, 3.00
oder Himbeere
- Holländischer Käse von De Graaff 14.50
Van Enckhuysen
Auswahl verschiedener Käsesorten*
- Weinempfehlung:
Tawny Port, 8 years, Quinta do Tedo

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!

