

AB 17:00

ABENDKARTE

IN VAN BLEISWIJK  
DE EENDRACHT

## DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

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

## VORSPEISE

Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen,  
Parmesan und Trüffelmayonnaise 14.75  
*Weinempfehlung: Guilhem Rosé, Frankreich,  
Languedoc, Moulin de Gassac*  
Würzige Garnelen in Knoblauchöl mit Lauch, 15.50  
Tomate und Zitrone. Serviert mit Brot  
Holländische Garnelenkroketten mit 14.75  
frischem Salat, Zitrone und Toast  
Burrata mit gegrillter grüner und 14.00  
gelber Zucchini, Tomate, Basilikum,  
Pinienkernen und Balsamico  
Sellerie-Carpaccio mit Haselnüssen, 13.50  
Meerrettich, Radicchio, Blauschimmelkäse und  
Zitrone (auch mit pflanzlichem Käse erhältlich)

## SUPPE

Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich) 8.50  
Holländische Zwiebelsuppe 8.75  
gratiniert mit Käse

## SALATE

Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen 15.50  
Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei,  
Anchovis, Croutons und Parmesan  
Geräucherte Makrele mit eingelegter Gurke, 16.50  
grüner Apfel, Estragon und Radieschen  
*Weinempfehlung: Terret, Frankreich, Côtes de  
Thau, Cave de Pomerols, Les Montaluis*  
Gerösteter Kürbissalat mit Ziegenkäse, 14.50  
gebratenen Pilzen, Walnüssen und  
Balsamico-Dressing

## KIDS GERICHTE

Nudeln mit Tomatensoße und Käse 10.00  
Kids Burger mit Pommes und Gemüsebecher 12.50  
Gebratener Fisch mit Pommes und 12.50  
Gemüsebecher  
De Eendracht Kids-Menü: alle Gericht im  
Kinderformat zum halben Preis (bis 12 Jahre)

## BEILAGEN

Frische Pommes mit Mayonnaise 5.75  
Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise 6.50  
Baguette mit Butter 3.25  
Grüner Salat 5.50  
Gemüsebecher Kids 3.75

## FLEISCH

(von Lindenhoff)  
Entrecôte gegrillt mit Pfeffersauce, 27.50  
Saisongemüse und Kartoffelpüree  
Spareribs sweet & sticky 25.50  
mit frischen Pommes und Krautsalat  
Hirschragout mit Rotkohl 25.50  
gebratener Apfel und Kartoffelpüree  
*Weinempfehlung: Montepulciano, Italien,  
Marche, Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo*  
Hähnchensaté serviert mit Atjar, 22.50  
Erdnusssauce, Pommes frites und Salat  
Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat 23.50  
Wahl zwischen Pfeffer- oder Champignonrahmsauce  
Eendracht Burger mit Cheddar und 21.50  
Piccalilly mayonnaise, frischen  
Pommes und Salat

## FISCH

Gebratene Seezunge in Butter, 26.50  
Remouladensauce, frische Pommes und Salat  
*Weinempfehlung: Chardonnay, Frankreich,  
Languedoc, Domaine de Belle Mare*  
Lachsfilet mit Kräuterkruste, Estragon, 24.50  
geröstetem Blumenkohl und Kartoffelpüree

## VEGETARISCH

Cannelloni gefüllt mit Kürbis, Salbei, 23.50  
Pilzen, Zucchini und Zitrone  
*Weinempfehlung: Merlot, Frankreich, Pays d'Oc,  
La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge*  
Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate 21.50  
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus  
Meerrettich, Kapern und Dill, frischen  
Pommes und Salat (pflanzlich)

## NACHSPEISEN

Frangipane mit geschmorten Birnen 9.00  
und Zimteis  
Crème brûlée aus Spekulatius mit Orangeneis 8.00  
Warmer Schokoladenkuchen 9.00  
mit Pekannuss-Karamell-Eis  
Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, 3.25  
oder Himbeere  
Holländischer Käse von De Graaff 15.00  
Van Enckhuysen  
Auswahl verschiedener Käsesorten\*  
*Weinempfehlung: Le Petit Gascoûn 'sweet',  
Frankreich, Côtes de Gascogne*

## AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito 5.90  
Espresso Martini 10.50  
Irish/French/Italian Coffee 10.50  
Le Petit Gascoûn 'sweet' 6.25  
Rivesaltes - '20 ans d'âge' 7.20

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

