

VAN 17:00 - 22:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 39.50

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

VOOR

Carpaccio met oude Remeker, rucola, 14.75

pijnboompitten, zure bom en truffelmayonaise

Wijntip: Guilhem Rosé, Frankrijk, Languedoc, Moulin de Gassac

Pittige gamba's in knoflookolie met prei, 15.50

tomaat en citroen. Geserveerd met stokbrood

Hollandse garnalenkroketjes met 14.75

frisse salade, citroen en toast

Burrata met gegrilde groene en gele 14.00

courgette, tomaat, basilicum, pijnboompitten

en aceto balsamico

Carpaccio van knolselderij met 13.50

hazelnooten, mierikswortel, roodlof, blauwe kaas en citroen

(ook met plantaardige kaas te bestellen)

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 8.50

Hollandse uiensoep gegratineerd met kaas 8.75

SALADES

Classic Caesar met krokante 15.50

kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis,

croutons en Parmezaanse kaas

Salade gerookte makreel met ingemaakte 16.50

komkommer, groene appel, dragon en radijs

Wijntip: Terret, Frankrijk, Côtes de Thau,

Cave de Pomerols, les Montalus

Salade geroosterde pompoen met jonge 14.50

geitenkaas, gebakken paddenstoelen, walnoten

en een balsamicodressing

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 5.75

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 6.50

Stokbrood met boter 3.25

Groene salade 5.50

Groentebeker kids 3.75

Heeft u een allergie? Meld het ons!

AVOND

IN VAN BLEISWIJK
DE EENDRACHT

VLEES

Gegrilde Entrecôte met pepersaus, 27.50

seizoensgroenten en aardappelpuree

Spareribs sweet & sticky 25.50

met verse friet en witte koolsalade

Hertenstoof met rode kool, 25.50

gebakken appel en aardappelpuree

Wijntip: Montepulciano, Italië, Marche,

Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo

Saté van kippendijen geserveerd met 22.50

atjar, pindasaus, verse friet en salade

Kalfsschnitzel met aardappelsalade. 23.50

Keuze uit peper- of champignonroomsaus

Eendracht burger met cheddar, 21.50

piccalillymayonaise, verse friet en salade

VIS

Gebakken sliptong gebakken in roomboter 26.50

met remouladesaus, verse friet en salade

Zalmfilet met een kruidenkorst, dragon, 24.50

geroosterde bloemkool en aardappelpuree

Wijntip: Vhardonnay, Frankrijk,

Languedoc, Domaine de Belle Mare

VEGETARISCH

Cannelloni gevuld met pompoen met 23.50

salie, paddenstoelen, courgette en citroen

Wijntip: Merlot Frankrijk, Pays d'Oc, La

Closerie des Lys, Les Fruitières rouge

Knolselderij-venkelburger met tomaat, 21.50

zure bom, remoulade van mierikswortel, dille

en kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

TOETJES

Frangipane met stoofpeertjes 9.00

en kaneelroomijs

Crème brûlée van speculaas met 8.00

sinaasappelroomijs

Warme chocoladetaartje 9.00

met pecan-karamelroomijs

IJs van Van Eck: 3.25

bolletje vanille, chocolade of frambozen

Assortiment kazen Assortiment kazen 15.00

van de Graaff van Enckhuysen *

Wijntip: Tawny port 8 years, Quinta do Tedo

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

