

AB 17:00

ABENDKARTE

IN VAN BLEISWIJK
DE EENDRACHT

DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

Stelle dein eigenes
3-Gänge-Menu zusammen!
Gerichte mit (*) zuzüglich 5.00

41.50

VORSPEISE

Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan und Trüffelmayonnaise	15.75
Würzige Garnelen in Knoblauchöl mit Lauch, Tomate und Zitrone. Serviert mit Brot	15.50
Holländische Garnelenkroketten mit frischem Salat, Zitrone und Toast	14.75
Weinempfehlung: Cava, Spanien, Catalonië, Raventós Roig, Brut	
Burrata mit gegrillter grüner und gelber Zucchini, Tomate, Basilikum, Pinienkernen und Balsamico	14.75
Knusprige Aubergine mit Rote-Bete-Salat, Feta und Estragon (auch mit pflanzlichem Käse erhältlich)	13.75

SUPPE

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

SALATE

Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei, Anchovis, Croutons und Parmesan	16.75
Weinempfehlung: Chardonnay, Frankreich, Languedoc - Domaine de Belle Mare	
Thunfischsalat mit jungem Spinat, Tomate, grüne Oliven, Kapern und Basilikum	16.75

KIDS GERICHTE

Nudeln mit Tomatensoße und Käse	12.50
Kids Burger mit Pommes und Gemüsebecher	14.25
Gebratener Fisch mit Pommes und Gemüsebecher	13.50
De Eendracht Kids-Menu: 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	4.75
Grüner Salat	5.50
Gemüsebecher Kids	3.75

FLEISCH

(von Lindenhoff)	
Entrecôte gegrillt mit Pfeffersauce, Saisongemüse und Kartoffelpüree	30.50
Spareribs sweet & sticky mit frischen Pommes und Krautsalat	25.50
Hirschragout mit Rotkohl gebratener Apfel und Kartoffelpüree	25.75
Weinempfehlung: Montepulciano, Italien, Marche, Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo	
Konfierte Entenkeule mit Sauerkraut, Roseval-Kartoffeln, Pastinake, knusprigem Speck und Jus	26.50
Kalbschnitzel mit Kartoffelsalat Wahl zwischen Pfeffer- oder Champignonrahmsauce	23.50
Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalilly mayonnaise, frischen Pommes und Salat	24.00

FISCH

Gebratene Seezunge in Butter, Remouladsauce, frische Pommes und Salat	27.50
Lachsfilet mit knuspriger Kräuterkruste, Spitzkohl, gerösteten Bundmöhren, Kartoffelpüree und Senfsauce	26.50
Weinempfehlung: Terret, Frankreich, Côtes de Thau, Cave de Pomerols, Les Montalus	

VEGETARISCH

Spinat-Ravioli mit geröstetem Kürbis, Haselnuss, Estragon und Zitronenricotta (pflanzlich)	23.00
Weinempfehlung: Merlot, Frankreich, Pays d'Oc, La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge	
Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate Riesen-Essiggurke, Remoulade aus Meerrettich, Kapern und Dill, frischen Pommes und Salat (pflanzlich)	23.50

NACHSPEISEN

Frangipane mit geschmorte Birnen und Zimteis	9.25
Crème brûlée aus Spekulatius mit Orangeneis	8.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Pekannuss-Karamell-Eis	9.25
Weinempfehlung: Rivesaltes - '15 ans d'âge'	
Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, oder Himbeere	3.50
Holländischer Käse von De Graaff Van Enckhuysen	15.50
Auswahl verschiedener Käsesorten*	

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito	5.90
Espresso Martini	10.75
Irish/French/Italian Coffee	10.75
Le Petit Gascoûn 'sweet'	6.25
Rivesaltes - '15 ans d'âge'	7.20

