

AB 17:00

DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

Stelle dein eigenes
3-Gänge-Menü zusammen! 41.50
Gerichte mit (*) zuzüglich 5.00

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 13.75
Rote-Bete-Salat, Feta und Estragon
(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
Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei,
Anchovis, Croutons und Parmesan 16.75
Weinempfehlung: Chardonnay, Frankreich,
Languedoc - Domaine de Belle Mare
Thunfischsalat mit jungem Spinat, 16.75
Tomate, grüne Oliven, Kapern und Basilikum
Blauschimmelkäse-Salat mit Chicorée, 15.85
Sellerie, gebratenen Trauben, Walnüssen
und Balsamico-Dressing
(auch mit pflanzlichem Käse erhältlich)

KIDS GERICHTE

Nudeln mit Tomatensoße und Käse 12.50
Kids Burger mit Pommes und Gemüsebecher 14.25
Gebratner Fisch mit Pommes und
Gemüsebecher 13.50
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 4.75
Grüner Salat 5.50
Gemüsebecher Kids 3.75

ABENDKARTE

IN VAN BLEISWIJK
DE EENDRACHT

FLEISCH

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

FISCH

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

VEGETARISCH

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

NACHSPEISEN

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

