

VAN 17:00 - 22:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 41.50

Het gerecht met een (*) heeft een supplement van 5.00

VOOR

Carpaccio met oude Remeker, rucola, 15.75

pijnboompitten, zure bom en truffelmayonaise

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

Wijntip: Cava, Terret Frankrijk, Côtes de Thau, Cave de Pomerols, les Montalus

Burrata met gemarineerde watermeloen, 14.75

gedroogde tomaat, basilicum en verse munt

Gele bietencarpaccio met jonge 13.75

geitenkaas, zonnebloempitten, rucola en dragon

(ook met plantaardige kaas te bestellen)

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 8.50

Zwolse mosterdsoep met spekjes, zure 8.75

room en bieslook

SALADES

Classic Caesar met krokante 16.75

kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis,

croutons en Parmezaanse kaas

Salade Niçoise met gegrilde tonijn, 18.50

little gem, haricots verts, krieltjes,

olijven en gekookt ei

Wijntip: Guilhem Rosé, Frankrijk,

Languedoc, Moulin de Gassac

Salade watermeloen met tomaat, 15.85

feta, munt, pijnboompitten en basilicum

(ook met plantaardige kaas te bestellen)

KIDS GERECHTEN

Pasta met tomatensaus en kaas 12.50

Kids burger met friet en groentebeker 14.25

Lekkerbekje met friet en groentebeker 13.50

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 4.75

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, 30.50

seizoensgroenten en aardappelpuree

Spareribs met knoflook- en bbq-saus, 25.50

verse friet en koolsalade

Kogelbiefstuk met aardappelpuree, 25.75

seizoensgroenten in eigen jus

Zacht gegaarde varkenswang met 25.75

stampot van pompoen met geroosterde

pastinaak, wortel en jus van truffel

Wijntip: Tempranillo, Spanje, Toro,

Orot, Bodegas Toresanas

Kalfsschnitzel met krieltjessalade en 23.50

friet. Keuze uit peper- of champignonroomsaus

Eendracht burger met cheddar, 24.00

piccalillymayonaise, verse friet en salade

VIS

Zeebaarsfilet geserveerd met couscous- 27.50

salade met komkommer, paprika, ui, munt,

kruidenolie, antiboise en gepofte tomaat

Wijntip: Verdejo, Spanje, Rueda, Palacio de

Bornos, Colagón verdejo

Zalmfilet met geroosterde bloemkool, 26.50

witte wijn saus, zalmeitjes en aardappelpuree

VEGETARISCH

Aardappelgnocchi met doperwtten, citroen- 23.00

pesto en groene asperge (glutenvrije optie mogelijk)

Knolselderij-venkelburger met tomaat, 23.50

zure bom, remoulade van mierikswortel, dille

en kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

Wijntip: Rosé Pinot grigio, Italië,

Veneto, I Castelli Romeo & Giuletta

TOETJES

Eton mess met vanille ijs, rood fruit, 9.25

stukjes witte chocolade en meringue

Wijntip: Le Petit Gascoûn 'sweet', Frankrijk,

Côtes de Gascogne, Les Frères Laffitte

Vanille panna cotta met rood fruit 8.50

en bastogne crumble

Dame blanche vanille ijs, 9.25

chocoladesaus en slagroom

IJs van Van Eck: 3.50

bolletje vanille, chocolade of frambozen

Assortiment kazen Assortiment kazen 15.50

van de Graaff van Enckhuysen *

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

