

OM TE DELEN

- Charcuterie 8.50
 - Bayonne ham
 - Procureur van Baambrugs Big
 - Gedroogd worstje van Brandt & Levi
- Garnalenkroketjes met aioli (6 st.) 7.75
- Oosterschelde Oesters - Creuses No. 2
 - Per stuk 2.50
 - Half dozijn 12.50
- Inktvisringen met aioli en citroen 6.50
- Gedroogd worstje van Brandt en Levie 9.00
- Smokey bataat chips 4.50
- Brood met truffelboter en/of aioli 3.75

APEROL SPRITZ**6.50**

Aperol met Prosecco, soda en sinaasappel

VOOR

- Carpaccio met truffelmayonaise en rucola 15.00
- Steak tartaar met truffelmayonaise, kappertjes, bieslook en crostini 10.50/15.00
- Tomatensoep met bosui 5.50
- Courgettesoep met komijn en crème fraîche 6.50
- In rode biet gemarineerde gerookte zalm met mosterd-dille crème 9.50
- Gegrilde groene asperges, king boleet, gerookte paprika hummus en groentenchips 8.50

KIDSMENU

VOOR

- Kleine tomatensoep 3.50
- Fruitsalade 3.50

HOOFD

- Hotdog van de Lindenhoff met frietjes en groentebeker 9.50
- Kids burger met frietjes en groentebeker 9.50
- Smokey ribs met frietjes en groentebeker 9.50
- Pasta pommodori en groentebeker klein/groot 7.50/12.50
- Appelmoes 1.00

NA

- Kidsbeker 3.50
- IJs per bol 1.80

LEKKER VOOR ERBIJ!

- Verse zwarte lemon ijsthee van Whittington 3.00
- Verse groene citroen ijsthee van Whittington 3.00
- Kanneetje limonade 0,5L 2.50
- Agroposta Limonade 2.50

salie / framboos / citroen / vlierbloesem / lavendel

SALADES

(als maaltijdsalade +4.00)

- Classic Caesar salade met krokante kippendijen, knoflookcroutons, Parmezaan en gemarineerde ansjovis 9.50
- Buratta met gedroogde abrikoos, mesclun, venkel en citroendressing 8.50
- Rivierkreeft met gemsla, avocado, granny smith en gremoulata dressing 10.50

VLEES

Steak met kruidenboter, pepersaus of bearnaise met seizoensgroenten en friet van Friethoes

- Simmentaler Côte de boeuf (te bestellen per 2 personen) pp 25.50
- Gegrilde rumpsteak van Simmentaler rund 19.50
- Gebakken tournedos van Simmentaler rund 22.50

*“Simmentaler dankt zijn naam aan het Zwitserse dal waar dit ras zijn oorsprong vindt.**De Simmentalers groeien nu vrij op in de Zuid Duitse Alpen. Het goede leven van deze dieren en een variëteit aan grassoorten in de voeding intensificeert de smaak. Al ons vlees wordt geleverd door de Lindenhoff uit Baambrugge.”*

- Smokey ribs met boksoi, chilipepers, lente-ui en friet 18.50
- Lamsbout met couscous, paprika, munt, dukkah en salsa verde 20.50
- Saté van kippendijen met pindasaus, paksoysalade, kroepoek en friet 16.00
- Eendracht burger van Gasconne (medium geserveerd) met groene salade en friet 15.00

“Gasconne wordt gefokt en gehouden op de boerderij van de Lindenhoff. Dit ras komt van oorsprong uit de Pyreneeën en is een authentiek ras dat nooit gekruist is met andere rassen. Voor onze burger gebruiken we een gehakt samengesteld uit de borst, de nek en de korte rib. Behalve wat zout bevat dit gehakt geen andere toevoegingen.”

VIS

- Hele zeebaars van de grill met frisse salade van peen en radijs 19.50
- Gebakken tongschar a la meunière met friet en groene salade 21.50
- Gebakken mosselen met cherry tomaat, chilipeper, knoflook en friet 18.50

VEGETARISCH

- Cannelloni van spinazie en ricotta met groene asperges, gerookte tomatensaus en groene salade 17.50
- Shakshuka: gepocheerd ei in pittige tomatensaus met courgette, aubergine, knoflook crostino en groene salade 15.50
- Black bean burger met Mexicaanse pepers geserveerd met friet en groene salade 14.00

BIJGERECHTEN

- Groene salade met komkommer, cherrytomaat, avocado, paprika, rode ui en French dressing 3.75
- Friet van Friethoes 4.00

“Ambachtelijke friet, iedere morgen dagvers gemaakt van aardappels en geleverd aan de Eendracht.”

VERRASSENDE WIJN UIT EIGEN LAND!

Wijngoed Reestlandhoeve is een wijngaard in Nederland gelegen in het Reestdal op de grens van Overijssel en Drenthe. De frisse Reestlander wit gemaakt met Johanniter en Solaris is door zijn lichte sprankel en smaak te vergelijken met een Oostenrijkse Grüner Veltliner en is goed te combineren met onze salades of visgerechten. De regent van de Reestlander rood zorgt voor een combinatie van rood fruit en specerijen en combineert goed met de lamsbout met couscous en munt.

KAAS

- Selectie van boerenkazen van de Lindenhoff 8.50
 - Boerenkaas met brandnetel
geproduceerd in Giessenburg en gerijpt in een kaaskamer op de boerderij van de Lindenhoff
 - Alphenauer geitenbrie
heerlijke zacht romige brie uit Brabant
 - Saint-Nectaire Fermier
deze roodschimmel rijpt minimaal 6 weken op roggestro
 - Saucisson Roquefort
op dit kaasplankje serveren we een gedroogd worstje gemaakt met Roquefortkaas (natuurlijk serveren we ook een alternatief indien u vegetarisch wilt eten)

Glas Beerenauslese Dessertwijn**6.50**

Fris – hint van eiken - zout

NA

- Monkey Bread van rietsuiker, kaneel en pecannoten 3.50
- Sgroppino 6.50
- Eton mess: gemarineerde rabarber, merengue en slagroom 4.50
- Apple crumble 4.50
- Bolletjes huisgemaakt ijs: 1.80
 - Vanille
 - Aarbei
 - Chocolade
 - Gezouten karamel

*(ook erg lekker om aan één van onze desserts toe te voegen!)***Konklaaf***Voor de kids is er in het Konklaaf een kidshoekje met boekjes, spelletjes en kleurtjes. Vraag ons gerust voor hulp of uitleg!*