

OM TE DELEN

- Charcuterie 8.50
 - Bayonne ham
 - Rillettes van kip
 - Gedroogd worstje van Brandt & Levi
- Selectie van boerenkazen van de Lindenhoff 9.50
 - Oudwijker fiore Utrecht
 - Lindenhoff charmeur geit
 - Gouda Gris Sec
 - Bleu D'Evert
- Garnalenkroketjes met aioli (6 stuks) 9.50
- Baba ganoush met kruidensalade, granaatappel, dukkah en crostini 6.50
- Gedroogd worstje van Brandt en Levie 9.00
- Brood met truffelboter en/of aioli 3.75

Aperol Spritz

Aperol met Prosecco, soda en sinaasappel

6.50

VOOR

- Carpaccio met truffelmayonaise en rucola 10.50
- Huisgerookte zalm met mosterd-dille crème en crostini 9.50
- Vegan tartaar van biet en knolselderij met avocado crème, krokant cress en tahini dressing 7.50
- Gebakken hele gamba met spek, baba ganoush, kruidensalade, granaatappel en dukkah 9.50

"Baba ganoush is een dip van geroosterde aubergines, dat zijn oorsprong vind in de Libanese & Syrische keukens. Tegenwoordig een populair gerecht onder vegetariërs en veganisten. De aubergines worden in zijn geheel geroosterd, waardoor het een zacht rooksmakje krijgt."

SOEP

- Tomatensoep met bosui 5.50
- Tom ka kai soep met pulled chicken, chilli, bosui en taugé 7.00

SALADES *(als maaltijdsalade +4.00)*

- Classic Caesar salade met krokante kippendijen, knoflookcroutons, Parmezaan en gemarineerde ansjovis 10.50
- Warme geitenkaas met spinazie, radicchio, peer, walnoten en French dressing 9.00

Konklaaf

Voor de kids is er in het Konklaaf een kidshoekje met boekjes, spelletjes en kleurtjes. Vraag ons gerust voor hulp of uitleg!

VLEES

- Steak met kruidenboter, pepersaus of bearnaise met seizoensgroenten en friet van Friethoes
- Simmentaler Côte de boeuf (te bestellen per 2 pers) pp 26.50
 - Gegrilde bavette van Simmentaler rund 19.50
 - Gebakken tournedos van Simmentaler rund 23.50

"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 intensiveert de smaak. Al ons vlees wordt geleverd door de Lindenhoff uit Baambrugge."

- Smokey ribs met boksoi, chilipepers, lente-ui en friet 18.50
- Gegrilde halve kip van de Rotisserie met groene salade en friet 16.50
- Saté van kippendijen met pindasaus, paksoysalade, kroepoek en friet 16.50
- Eendracht burger van Gasconne met kaas (medium geserveerd), groene salade en friet 15.50

"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

- Vis van de dag dagprijs
- Op de huid gebakken roodbaarsfilet met kruidenkorst, groene asperges, Hollandaise en friet 20.50

VEGETARISCH

- Ravioli van tuinbonen en pecorino met basilicum, cherry tomaten, kiemgroenten en ricotta saus 15.50
- Portobello burger met tomaat, parse basilicum, lollo bianco, cheddar, BBQ saus, groene salade en friet 14.50

BIJGERECHTEN

- Groene salade met komkommer, cherrytomaat, avocado, paprika, rode ui en French dressing 4.00
- Friet van Friethoes 4.50

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

KIDSMENU

VOOR

- Kleine tomatensoep 3.50
- Kindercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan, croutons en rucola 3.50

HOOFD

- Hotdog van de Lindenhoff met frietjes en groentebeker 9.50
- Kids burger met frietjes en groentebeker 9.50
- Roodbaarsfilet met frietjes en groentebeker 9.50
- Pasta pomodoro 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 ijs thee van Whittington 3.00
 - Verse groene citroen ijs thee van Whittington 3.00
 - Kannetje limonade 0,5L 2.50
 - Agroposta Limonade 2.50
- salie / framboos / citroen / vlierbloesem / lavendel*

KAAS

- Selectie van boerenkazen van de Lindenhoff 9.50
 - Oudwijker fiore Utrecht roodschimmel - koe - gepasteuriseerd
 - Lindenhoff charmeur geit roodschimmel - geit - gepasteuriseerd
 - Gouda Gris Sec hard - koe - rauw melks
 - Bleu D'Evert blauw - koe - gepasteuriseerd

Glas Beerenauslese Dessertwijn

Fris - hint van eiken - zout

6.50

NA

- Chocolade lava taartje met mango, passievrucht en kokos coulis en vanille ijs 6.00
 - Coupe profiterole met chocolade ijs, witte chocolade en slagroom 6.50
 - Warme apple crumble met vanille ijs en slagroom 4.50
 - Cheesecake met frambozensorbet 6.00
 - Bolletjes huisgemaakt ijs: 1.80
 - Vanille
 - Framboos
 - Citroen
 - Chocolade
 - Gezouten karamel
- (ook erg lekker om aan één van onze desserts toe te voegen!)*

