

VON 08:00 - 16:00

TAGESKARTE

Café - Restaurant  
**DE EENDRACHT**

## GETRÄNKE

Orange Booster: Ingwer, Limone, Minze und Orangensaft	4.85
Smoothie Waldfrüchte und Vanillejoghurt	4.30
Orangensaft	3.95
Hausgemachter Eistee Grüner Tee/Zitrone	3.90
Big Tom würziger Bio-Tomatensaft	4.85
Agroposta Bio-Limonadensirup	3.85
Fentiman's Rose Lemonade	4.75
Fever Tree Indian Tonic	4.75
Fever Tree Ginger Ale/Beer	4.75

## SÜSSES

Apfelkuchen (mit Sahne)	6.50/7.35
Cheese cake mit Vanille und Zitrone	6.00
Bananenbrot von Willem-Pie (pflanzlich)	4.50
Chocolate Chip Cookie von Dynamite	3.75

## FRÜHSTÜCK

(von 8:00 bis 11:00)

Croissant mit Butter und Heidelbeer-Verveine-Marmelade	4.75
Hangop (Joghurt-Zubereitung) mit Granola und Obst der Saison	9.00
Eendracht Frühstück:	13.50
- Croissant mit Heidelbeer-Verveine-Marmelade	
- Pochiertes Ei mit Schinken und Hollandaise	
- Hangop (Joghurt-Zubereitung) mit Granola und frischem Obst	
- Kaffee nach Wahl	

## EI

(auf Landbrot von Bäcker Menno)

Strammer Max	9.50
Toppings nach Wahl (2x)	+4.50
- Junger Käse	
- Bauernschinken	
- Knuspriger Speck	
- Tomate	
Eier Royale pochiertes Ei, Brioche, geräucherter Lachs, Spinat und Hollandaise-Sauce	14.00

## SUPPE

Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich)	8.50
Fenchelcremesuppe mit geräuchertem Lachs, Dill und Zitrone	9.00

## SALATE

Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei, Anchovis, Croutons und Parmesan	15.50
Niçoise-Salat mit gegrilltem Thunfisch, Little Gem-Salat, grünen Bohnen, kleinen Kartoffeln, Oliven und gekochtem Ei	16.50
Hülsenfruchtsalat mit Tomaten-Antiboise, roter Bete, Tomate, veganem Feta und frischer Minze (pflanzlich)	14.50

## LANDBROT

(von Bäcker Menno)

Junger Bauernkäse mit Waldorfsalat, Gartenkresse und Senfmayonnaise	11.50
Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken, und Trüffelmayonnaise	14.50
Geräucherter Makreelensalat mit Meerrettich, Gewürzgurke, Gurke, Zitrone und Dill-Mayonnaise	13.75
Gebratene Kalbsnuss mit Thunfisch-Mayonnaise, Kapern, roten Zwiebeln und Gewürzgurken	14.50
Gelber Bete-Salat mit Tomate, Feta, Schalotte, Sonnenblumenkernen und Limetten-Mayonnaise (pflanzlich)	12.50
12-Uhr-Kombination	14.50
- Landbrot mit Bauernkäse	
- Landbrot mit Krokette (Kalb- oder Spinat-Ziegenkäse-Kroketten)	
- Tomatensüppchen	

## WARM

Kalbs- oder Spinat-Ziegenkäse-Kroketten(2x) mit Brot und Senf	12.75
Holländische Garnelenkroketten(2x) mit Brot und Ravigottesauce	14.50
Fleischbällchenbrötchen mit Senfmayonnaise und saurem Gurken	13.50
Blätterteigtasche mit Hühnerragout	14.50
Gegrilltes Sandwich aus Sauerteigbrot mit Bauernkäse und/oder Hinterschinken	8.50
Eendracht Burger mit Cheddar, Piccalillymayonnaise und Pommes	17.50
Landbrot mit Pulled Pilz von Lekker Fred mit Gurke, roter Zwiebel und Zitronen-Knoblauchmayonnaise (pflanzlich)	12.75
Frische Pommes mit Mayonnaise	5.75
Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise	6.00

## KIDSLUNCH

Gegrilltes Sandwich mit Schinken und/oder Käse	4.50
Landbrot mit Schokoladenstreusel, Käse oder Konfitüre	3.00
Kids Burger mit Pommes und Gemüsebecher	13.00

## SNACKS

(ab 12 Uhr)

Eendracht Häppchenbrett mit Chorizo, Bauernkäse, Nüsschen, Schinken, Piccalilly-Kroketten, Essiggurken und Baguette	18.50
Vega Häppchenbrett mit quiche, Bauernkäse, Nüsschen, Blumenkohl-Bissen, Piccalilly-Kroketten, Tapenade, Amsterdamer Essiggurken und Baguette	16.50
Piccalilly-Kroketten	8.75
Kreiskroketten mit Limettenmayonnaise	13.25
Fleischbällchen in Bratensoße	9.50
Bitterballen (Kalbskrokettenbällchen) mit Senf	8.00
Käsestangen mit Chilisoße	8.75
Bittergarnitur (12 st/24 st)	15.25/27.75

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!



AB 17:00

ABENDKARTE

Café - Restaurant

DE EENDRACHT

## DREI-GÄNGE-AUSWAHMENU

Stelle dein eigenes  
3-Gänge-Menü zusammen! 39.50  
Gerichte mit (\*) zuzüglich 5.50

## VORSPEISE

- Blini mit geräuchertem Lachs von Bawykov, 15.50  
roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse,  
Estragon und Kräutersalat  
*Weinempfehlung: Verdejo, Spanien, Rueda,  
Palacio de Bornos*
- Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, 14.75  
Pinienkernen, Amsterdamer Essigurken  
und Trüffelmayonnaise
- Entenbrust mit Grapefruit, 13.50  
Walnuss und Fenchel
- Holländische Garnelenkroketten mit 14.50  
frischem Salat, Zitrone und Toast
- Burrata mit mariniertes Wassermelone, 13.50  
Tomate, saurer Gurke, Basilikum und  
frischer Minze
- Dünn geschnittene geröstete gelbe Bete 12.50  
mit Feta, Rucola, Haselnüssen und einem  
Schalotten-, Kapern- und  
*Estragondressing (pflanzlich)*

## SUPPE

- Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich) 8.50  
Fenchelcremesuppe mit 9.00  
geräuchertem Lachs, Dill und Zitrone

## SALATE

- Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen 15.50  
Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei,  
Anchovis, Croutons und Parmesan
- Niçoise-Salat mit gegrilltem Thunfisch, 16.50  
Little Gem-Salat, grünen Bohnen,  
kleinen Kartoffeln, Oliven und gekochtem Ei  
*Weinempfehlung: Guilhem Rosé, Frankreich,  
Languedoc, Moulin de Gassac*
- Hülsenfruchtsalat mit Tomaten-Antiboise, 14.50  
roter Bete, Tomate, veganem Feta und  
frischer Minze (pflanzlich)

## KIDS GERICHTE

- Nudeln mit Tomatensoße und Käse 12.50  
Kids Burger mit Pommes und Gemüsebecher 13.00  
Lekkerbekje mit Pommes und Gemüsebecher 13.00  
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 6.00  
Baguette mit Butter 3.25  
Grüner Salat 5.50  
Gemüsebecher Kids 3.75

## FLEISCH

(von Lindenhoff)

- Steak vom Simmentaler Rind von Lindenhoff,  
gegrilltem Saison Gemüse und Kartoffelpüree.  
Wahlweise mit Pfeffersauce, Café de Paris Butter  
oder Hollandaise Sauce
- Entrecôte gegrillt 27.50
  - Tournedos gebraten \* 35.00
- Im Ofen gebratenes Bresse-Hähnchen mit 26.50  
Zitronen-Knoblauch-Butter, frischen  
Pommes und Salat
- Kalbsnack mit Trüffeljus, Kartoffelpüree, 23.50  
Sauce Hollandaise, Spitzkohl, grünen  
Spargel und jungen Karotten
- Zart gegarter Lammbraten in eigener Soße 25.50  
mit Kartoffelpüree, Spinat, Hülsenfrüchten  
und gesalzener Zitronenjoghurt  
*Weinempfehlung: Montepulciano, Italien,  
Marche, Velenosi*
- Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalilly- 21.50  
mayonnaise, frischen Pommes und Salat

## FISCH

- Gebratene Kabeljaufilet mit Hummersoße, 25.50  
Erbsen, Zuckerschoten, jungen Karotten  
und Kartoffelpüree  
*Weinempfehlung: Chardonnay, Frankreich,  
Languedoc, Domaine de Belle Mare*
- Tarbot auf dem Grat gebraten, mit 35.00  
Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat \*

## VEGETARISCH

- Kartoffelgnocchi mit Spinat, 21.50  
Ziegenkäse, Austernpilzen, Haselnüssen  
und Sauce Hollandaise  
*Weinempfehlung: Tempranillo, Spanien,  
Toro, Orot, Bodegas Toresanas*
- Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate 21.50  
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus  
Meerrettich, Kapern und Dill, frischen  
Pommes und Salat (pflanzlich)
- Artischocken à la Barigoule mit 23.00  
jungen Karotten und würzigem  
Perlgerst-Risotto (pflanzlich)

## NACHSPEISEN

- Stroopwafel mit Zimt-Mascarpone, gebackenen 8.00  
Äpfeln und Macadamia-Karamell-Eiscreme
- Nougatine-Parfait mit eingelegten 9.00  
Kirschen und Zitronen-Baiser
- Zitronen-Meringue mit Zitronencreme, 9.75  
Himbeeren und Haselnüssen  
*Weinempfehlung: Le Petit Gascoûn 'sweet',  
Frankreich, Côtes de Gascogne, Les Frères  
Laffitte*
- Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, 3.50  
oder Himbeere
- Holländischer Käse von Lindenhoff 15.50  
Auswahl verschiedener Käsesorten \*

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

