

AB 17:00

DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

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

VORSPEISE

Blini mit geräuchertem Lachs von Bawyskov, roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse, Estragon und Kräutersalat	15.50
Salat aus kleinen Kartoffeln mit geräuchertem Forellenfilet, grünen Bohnen, Amsterdamer Zwiebel und Sauerrahm	13.50
Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken und Trüffelmayonnaise	14.75
Fasanenpastete mit Feigen mit Rotzwiebelkompott und einem Kräutersalat	13.50
Weinempfehlung: Tempranillo, Spanien, Toro, Orot, Bodegas Torresanas	
Geröstete Rote Beete dünn geschnitten, mit Sauerrahm, Feta, Rucola, Pinienkernen, Aceto-Zwiebeln und Limettenmayonnaise (pflanzlich)	12.00
Gratiniertes Artischockenherz mit griechischem Joghurt, Knoblauch, Paprika, Minze und Zitrone	12.50

SUPPE

Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich)	8.50
Senf-Spitzkohl-Suppe mit Sauerrahm und Speck	8.75

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
Weinempfehlung: Verdejo, Spanien, Rueda, Palacio de Bornos, Colagón verdejo	
Linsensalat mit gerösteter Paprika, Tomate, Feta, Rucola, Rote Beete und Estragon (pflanzlich)	14.50

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

ABENDKARTE

Café - Restaurant

DE EENDRACHT

FLEISCH (von Lindenhoff)

Steak vom Simmentaler Rind von Lindenhoff, gegrilltem Saisongemüse und Kartoffelpüree. Wahlweise mit Pfeffersauce, Café de Paris Butter oder Hollandaise Sauce	
- Entrecôte gegrillt	27.50
- Ribeye 220gr dry aged *	35.00
- Tournedos gebraten *	35.00
Im Ofen gebratenes Bresse-Hühnchen mit Zitronen-Knoblauch-Butter, frischen Pommes und Salat	26.50
Wildschweinragout mit Roter Beete, gebratenen Rosenkohl, Kartoffelpüree und einer Kompott aus roten Johannisbeeren	24.00
Langsam gegartes Baambrugs-Schweinehals mit Sauerkraut, kleinen Kartoffeln und grobem Senf	23.50
Weinempfehlung: Merlot, Frankreich, Pays d'Oc, La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge	
Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalilly-mayonnaise, frischen Pommes und Salat	21.50

FISCH

Gebratener Kabeljau mit Chicorée, Austernpilzen, Haselnüssen und Topinambursauce	25.00
Tarbot auf dem Grat gebraten, mit Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat *	35.00
Weinempfehlung: Chardonnay Domaine de Belle Mare	

VEGETARISCH

Auberginen-Pilz-Ragout mit Silberzwiebeln, Rotkohl und kleinen Kartoffeln (pflanzlich)	22.00
Weinempfehlung: Montepulciano, Italien, Marche, Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo	
Blätterteigtasche mit Kürbisragout mit Spinat, Mandeln und Ziegenkäse	21.50
Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate	21.50
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus Meerrettich, Kapern und Dill, frischen Pommes und Salat (pflanzlich)	

NACHSPEISEN

Stroopwafel mit Zimt-Mascarpone, gebackenen Äpfeln und Macadamia-Karamell-Eiscreme	8.00
Nougatine-Parfait mit eingelegten Kirschen und Zitronen-Baiser	9.00
Birnen-Tarte Tatin mit Boerenjongens-Eiscreme	9.75
Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, oder Himbeere	3.50
Holländischer Käse von Lindenhoff Auswahl verschiedener Käsesorten *	15.50
Weinempfehlung: Tawny Port, 8 years, Quinta do Tado	

