

AB 17:00

DREI-GÄNGE-AUSWAHLMENU

Stelle dein eigenes
3-Gänge-Menü zusammen! 41.50
Gerichte mit (*) zuzüglich 5.50

VORSPEISE

- Blini mit geräuchertem Lachs von Bawyskov, 15.50
roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse,
Estragon und Kräutersalat
- Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, 15.50
Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken
und Trüffelmayonnaise
- Geflügelterriner mit Rotweinzwiebel- 14.50
Kompott und Kräutersalat
- Weinempfehlung: Merlot, Frankreich, 14.75
La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge
- Holländische Garnelenkroketten mit 14.75
frischem Salat, Zitrone und Toast
- Burrata mit einem Salat aus Rote Bete, 14.50
Linsen, Tomate, Paprika und Estragon
- Sellerie-Carpaccio mit Haselnüssen, 13.50
Meerrettich, Radicchio, Blauschimmelkäse
und Zitrone
(auch mit pflanzlichem Käse erhältlich)

SUPPE

- Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich) 8.50
- Zwoller Senfsuppe mit Speckwürfeln, 9.00
Sauerrahm und Schnittlauch

SALATE

- Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen 16.50
Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei,
Anchovis, Croutons und Parmesan
- Geräucherte Makrele mit kleinen Kartoffeln, 17.50
roten Zwiebeln, Gurke, Dill und Zitrone
- Weinempfehlung: Terret, Frankreich, 15.50
Côtes de Thau, Cave de Pomerols, Les Montal
- Blauschimmelkäse-Salat mit Chicorée, 15.50
Sellerie, gebratenen Trauben, Walnüssen
und Balsamico-Dressing
(auch mit pflanzlichem Käse erhältlich)

KIDS GERICHTE

- Pasta 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 6.50
- Baguette mit Butter 4.50
- 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 28.50
 - Tournedos gebraten * 35.50
- Im Ofen gebratenes Bresse-Hähnchen mit 27.50
Zitronen-Knoblauch-Butter, frischen
Pommes und Salat
- Wildgans-Eintopf mit geröstetem Pastinak, 25.50
Karotten, gebratenen Waldpilzen und
Roseval-Kartoffeln
- Weinempfehlung: Tempranillo, Spanien, 26.50
Toro, Orot, Bodegas Torresanas
- Geschmorte Schweinebäckchen mit Hachee- 26.50
Sauce, geschmortem Lauch und Kartoffelpüree
- Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalilly- 22.50
mayonnaise, frischen Pommes und Salat

FISCH

- Kabeljau mit geröstetem Blumenkohl, Pilzen, 26.50
Chicorée, Haselnüssen und Topinambur-Sauce
- Weinempfehlung: Verdejo, Spanien, Rueda, 35.50
Palacio de Bornos, Colagón verdejo
- Tarbot auf dem Grat gebraten, mit
Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat *

VEGETARISCH

- Cannelloni gefüllt mit Kürbis mit 23.50
Salbei, Pilzen, Zucchini und Zitrone
- Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate 22.50
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus
Meerrettich, Kapern und Dill, frischen
Pommes und Salat (pflanzlich)
- Gerösteter Blumenkohl mit Sauerrahm, 22.50
veganem Bauernkäse, Macadamia-Nüssen
und Schnittlauch (pflanzlich)
- Weinempfehlung: Verdejo, Spanien, Rueda, 22.50
Palacio de Bornos, Colagón verdejo

NACHSPEISEN

- Stroopwafel mit geschmorten Birnen, 8.75
Sternanis, Zimt-Mascarpone und Eis
- Warmer Schokoladenkuchen mit 9.25
mit Pekannuss-Karamell-Eis
- Apfel-Tompouce mit 9.50
Vanillecreme, Rosinen und Zitrone
- Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, 3.50
oder Himbeere
- Holländischer Käse von Lindenhoff 15.50
Auswahl verschiedener Käsesorten *
- Weinempfehlung: Tawny Port 8 Jahre
Quinta do Têdo

Haben sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid!

