

VANAF 17:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 39.50

De gerechten met een (*) hebben een supplement van 5.50

VOOR

Blini gerookte zalm van Bawkyov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla	15.00
Krieltjessalade met gerookte paling, haricot verts, Amsterdamse ui en zure room	13.50
Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, Amsterdams zuur en basilicummayonaise	13.75
Gemarineerde artisjokken met groene asperges, hooibergham en gezouten yoghurt	13.50
Carpaccio van gedroogde tomaat met limoen, kappertjes, munt en feta (plantaardig)	10.75
Terrine van komkommer met jonge geitenkaas van de Bokkesprong en gele biet	11.00

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig)	7.75
Knolselderijsoep met Hollandse garnalen, zure room en bladselderij	8.50

SALADES

(als maaltijdsalade + 4.50)	
Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas	14.50
Tonijn in olijfolie van Fish Tales met groene olijf, spinazie, tomaat, kappertjes en basilicum	14.50
Gele biet met roomkaas, limoen, zonnebloempitten, appel en munt (plantaardig)	13.00

KIDS GERECHTEN

Pasta met tomatensaus en kaas	12.50
Kids burger met friet en groentebeker	13.00
Lekkerbekje met friet en groentebeker	13.00
Eendracht kidsmenu (tot 12 jaar) alle gerechten in kinderformaat voor 1/2 prijs	

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise	5.25
Zoete aardappelfriet met mayonaise	6.00
Stokbrood met boter	3.25
Groene salade	5.25
Aardappelpuree	5.25
Groentebeker kids	3.75

Heeft u een allergie? Meld het ons!

AVOND

IN DE HOFVLIETVILLA

DE EENDRACHT

VLEES

Steak van Simmentaler rund van Lindenhoff, gegrilde seizoensgroenten en aardappelpuree. Met pepersaus, Café de Paris boter of Hollandaisesaus.

- Gegrilde Entrecôte	26.00
- Ribeye 220gr dry aged *	35.00
- Gebakken Tournedos *	35.00

Zacht geгаarde varkensnek van 23.50

Baambrugs big met kruidenpuree, spinazie, jonge bospeen, snijbonen en jus van rode uien

Half kippetje gegrild met citroen- 25.50

knoflookboter, verse friet en salade

Lamsstoof met gekookte Opperdoes, 25.50

spitskool, kruiden, crème fraîche en tomaat

Eendracht burger met cheddar, 20.50

piccalillymayonaise, verse friet en salade

VIS

Kabeljauw met antiboise van tomaat en 25.00

dragon, met aardappelpuree, gebakken venkel en een witte-wijnsaus

Tarbot op de graat gebakken met 35.00

citroen-tijmboter, verse friet en salade *

VEGETARISCH

Spitskoolrendang met parelgortrisotto, 21.50

tomaat en munt (plantaardig)

Bloemkoolsteak met aardappelpuree en 21.50

een beurre blanc van hazelnoot en citroen

Knolselderij-venkelburger met tomaat, 20.50

zure bom, remoulade van mierikswortel, dille

en kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

TOETJES

Stroopwafel met rabarber, 7.50

citroenmascarpone en yoghurtijs

Aardbeientiramisu met verse aardbeien 8.50

Half baked chocolate chip cookie 13.50

van witte chocolade en kaneel, geserveerd met

kersen en vanille-ijs (voor 2 personen)

IJs van IJscuypje: 3.00

vanille, chocolade of frambozen

Hollandse kazen van Lindenhof 14.50

Selectie van verschillende kazen *

Dessert koffie 8.50

Koffie/thee naar keuze met bonbons

van Bonbon Atelier A3 Hattem

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito 5.75/35.00

Espresso Martini 9.50

Irish/French/Italian Coffee 9.75

