

AB 17:00

ABENDKARTE

IN DE HOFVLIETVILLA

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, 15.00  
roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse,  
Estragon und Kräutersalat
- Rillettes von geräuchertem Makrele mit 13.50  
Paprika, Chicorée, Gewürzgurke,  
Tomate und Meerrettich
- Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, 13.75  
Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken  
und Trüffelmayonnaise
- Weinempfehlung:  
Cave de Pomerols, les Montalus
- Paté en croûte mit Wacholderbeere, grünem 13.50  
Pfeffer, einem frischen Salat mit  
grünen Bohnen und Rotzwiebelkompott
- Champignon-Carpaccio mit geröstetem 12.50  
Blumenkohl, geräucherter Rote Bete,  
Haselnuss und Limette (pflanzlich)
- Gratiniertes Ziegenkäse mit 11.50  
Zucchini, Walnuss, Rucola und Balsamico

## SUPPE

- Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich) 7.75  
Zwiebelsuppe gratiniert mit Bauernkäse 8.50

## SALATE

- Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen 15.50  
Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei,  
Anchovis, Croutons und Parmesan
- Weinempfehlung:  
Guilhem Rosé, Moulin de Gassac
- Niçoise-Salat mit gegrilltem Thunfisch, 16.50  
Little Gem-Salat, grünen Bohnen,  
kleinen Kartoffeln, Oliven und gekochtem Ei
- Gerösteter Kürbis mit Pilzen, Perlenteig, 14.50  
eingelegter Rote Bete, Estragon und  
veganem Feta (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 5.25  
Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise 6.00  
Baguette mit Butter 3.25  
Grüner Salat 5.25  
Kartoffelpüree 5.25  
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 26.00
  - Ribeye 220gr dry aged \* 35.00
  - Tournedos gebraten \* 35.00

Weinempfehlung: Montepulciano D'Abruzzo

- Im Ofen gebratenes Bresse-Hähnchen mit 25.50  
Zitronen-Knoblauch-Butter, frischen  
Pommes und Salat
- Rehshmortopf mit Kartoffelbrei, 23.50  
Rotkohl, Apfel und gebratenen Rosenkohl
- Zart geschmorte Schweinebacke mit 24.50  
Kürbispüree, geröstetem Pastinake,  
Karotte und Trüffelsauce
- Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalilly- 20.50  
mayonnaise, frischen Pommes und Salat

## FISCH

- Lachsfilet mit Kräuterkruste, geröstetem 25.00  
Blumenkohl, Estragon, Weißweinsauce  
und Kartoffelbrei,
- Weinempfehlung:  
Chardonnay Domaine de Belle Mare
- Tarbot auf dem Grat gebraten, mit 35.00  
Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat \*

## VEGETARISCH

- Pilz-Bourguignon mit Wintergemüse und 21.50  
Rosmarin-Kartoffeln (pflanzlich)
- Süßkartoffel-Gnocchi mit Kürbis, Grünkohl, 21.50  
geräucherten Mandeln und Sauce Hollandaise
- Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate 20.50  
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus  
Meerrettich, Kapern und Dill, frischen P  
ommes und Salat (pflanzlich)

## NACHSPEISEN

- Stroopwafel mit Spekulatius, 7.50  
Mascarpone und eingelegten Birnen
- Weinempfehlung:  
Rivesaltes Ambré - '20 ans d'âge'
- Warmer Schokoladenkuchen 8.50  
mit Pekan-Karamel-Eisn
- Half baked chocolate chip cookie mit 13.50  
weißer Schokolade und Zimt, serviert mit  
gebackenen Äpfeln und Vanilleeis (für 2)
- Eis von IJscuypje: Vanille, Schokolade, 3.00  
oder Himbeere
- Holländischer Käse von Lindenhoff 14.50  
Auswahl verschiedener Käsesorten\*
- Dessert-Kaffee Kaffee/Tee nach Wahl 8.50  
mit Pralinen von Bonbon Atelier A3 Hattem

