

VANAF 17:00

AVOND

Café - Restaurant
DE EENDRACHT

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 39.50
De gerechten met een (*) hebben een supplement van 4.50

VOOR

Carpaccio met oude Remeker, rucola, Amsterdams zuur en basilicummayonaise	13.50
Gerookte zalm van Bawkyov met citroen, mierikswortel-crème fraîche en toast *	14.50
Terrine van courgette met gele biet, jonge geitenkaas, geroosterde zonnebloempitten en limoen	10.50
Carpaccio van gedroogde tomaat met dragon, limoen, kappertjes en feta (vegan)	10.50
Paté met jeneverbes met pickels en mosterd	12.50
Hollandse garnalen cocktail met tomaat, zoetzure komkommer, kropsla en cocktailsaus *	14.50

SOEP

Tomatensoep met basilicum (vegan)	7.50
Gevulde kippensoep naar Oud-Hollands recept	9.50

SALADES

(als maaltijdsalade + 4.50)

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaan	13.50
Gele biet met roomkaas, limoen zonnebloempitten, appel en munt (vegan)	11.50
Zalm gerookt met jonge spinazie, ingemaakte venkel en een dressing van yoghurt-mierikswortel en citroen	13.50

KIDS GERECHTEN

Kids burger met friet en groentebeker	12.50
Witvis gebakken met puree en boontjes	12.50
Pasta met tomatensaus en kaas	11.50
Eendracht kidsmenu (tot 12 jaar) alle gerechten in kinderformaat voor 1/2 prijs	

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise	5.00
Groene salade	5.00
Aardappelpuree	5.00
Groentebeker kids	3.75

Heeft u een allergie? Meld het ons!

VLEES

Steak van Simmentaler rund van Lindenhoff, gegrilde seizoensgroenten en verse friet. Keuze uit: pepersaus, kruidenboter of hollandaise

- Gegrilde Entrecôte	25.50
- Ribeye 220gr dry aged *	32.50
- Gebakken Tournedos *	33.50
Kalfssukade met andijvie, bospeen en Hollandaise saus	23.50
Lamsschouder zacht gegaard met aardappelpuree, peulvruchten, eigen jus en gezouten citroenyoghurt	23.50
Saté van gemarineerde kippendijen met pindasaus, citroengras, een frisse komkommersalade en verse friet	20.50
Eendracht burger (medium geserveerd) met cheddar, piccalillymayonaise, verse friet en groene salade	19.50

VIS

Roodbaars op de huid gebakken met parelgort, venkel, tomaat en een saus van witte wijn	24.50
Tarbot op de graat gebakken met groene salade, citroenboter en verse friet *	32.50

VEGETARISCH

Risotto van parelgort met groene kruiden, peulvruchten, crème fraîche en citroen (vegan)	20.50
Geroosterde broccoli met orzo, paprika en amandel	19.50
Knolselderij-venkelburger met sla, tomaat, zure bom en een remoulade van mierikswortel, kappertjes, dille, verse friet en groene salade (vegan)	19.50

TAARTEN EN TOETJES

Stroopwafel met frambozen, witte chocolade, citroen en vanilleroomijs	7.50
Warme appelstrudel met pecannoten/karamelijs	7.50
Hollandse aardbeien met verveine, slagroom en vanilleroomijs	8.50
IJs van IJscuypje: vanille, chocolade of frambozen	2.75
Hollandse kazen van Lindenhoff Selectie van verschillende kazen *	14.50

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito	5.20/26.50
Espresso Martini	9.00
Irish/French/Italian Coffee	9.50
Croft Reserve Tawny port	6.50

