

VANAF 17:00

AVOND

Café - Restaurant
DE EENDRACHT

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 37.50
De gerechten met een (*) hebben een supplement van 4.50

VOOR

Gerookte zalm met dille en citroen, ingemaakte venkel, kruidensalade en grove mosterd	11.50
Carpaccio van vleestomaat met frichee, feta, pijnboompitten, kappertjes en dragon (vegan)	9.50
Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten en eekhoortjesbroodmayonaise	12.50
Gazpacho van doperwtten met komkommer, peulvruchten, crème fraîche, munt en limoen	9.00
Paté en croûte met groene peperbes, uiencompote en salade met boontjes	11.50
Hollandse garnalen cocktail met met zoetzure komkommer, tomaat en zure bom *	13.50

SOEP

Tomatensoep met basilicum	7.00
Kreeftenbisque met Hollandse garnalen en zure room	9.75

SALADES

(als maaltijdsalade + 4.50)	
Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaan	12.50
Komkommer met orzo, geroosterde hazelnoot, feta en kappertjes (vegan)	9.50
Forel gerookt met krieltjes, gele biet, sjalot, zure room en dille	11.00

KIDS GERECHTEN

Kids burger met friet en groentebeker	11.50
Witvis gebakken met puree en boontjes	11.50
Pasta met tomatensaus en kaas	10.50
Eendracht kidsmenu alle gerechten in kinderformaat voor 1/2 prijs (tot 12 jaar)	

BIJGERECHTEN

Bio-friet van Friethoes	5.00
Groene salade	5.00
Aardappelpuree	5.00
Groentebeker kids	3.50

Heeft u een allergie? Meld het ons!

VLEES

(van Lindenhoff)

Steak van Simmentaler rund, gegrilde groene asperges, friet van Friethoes en salade. Met groene pepersaus, kruidenboter of hollandaise	
- Ribeye 220gr dry aged *	31.50
- Gegrilde Entrecôte	24.50
- Gebakken Tournedos *	32.50
Baambrugs big langzaam gegaard met geconfijte aardappel, jonge bospeen, snijbonen en jus met uien en grove mosterd	22.50
Parelhoen met aardappelpuree, dragon, zure room, gestoofde lente ui, spinazie en jus met morille	22.50
Piepkuiken van de grill met citroen en tijm, friet of aardappelpuree, groene salade en knoflookmayonaise	21.50
Eendracht burger (medium geserveerd) met cheddar, friet van Friethoes en groene salade	18.50

VIS

Roodbaars op de huid gebakken met aardappelpuree, antiboise van tomaat, kruidensla en een saus van schaaldieren	23.50
Tarbot op de graat gebakken met groene salade, citroenboter en friet *	27.50

VEGETARISCH

Geroosterde jonge bloemkool met kerrie, oude boerenkaas, macadamia en bladselderij	19.50
Schelpenpasta met geitenkaas van de Bokkensprong, Hollandse spinazie, peulvruchten en witte wijn saus met citroen	18.50
Knolselderij venkel burger met gele tomaat, augurk en dillemayonaise (vegan)	18.50

TAARTEN EN TOETJES

Stroopwafel met frambozen cheesecake, vanille-ijs en limoen	7.00
Chocolademousse met chocolade ijs, vanilleroom en karamel	7.50
Appel-rabarbercrumble met yoghurtijs en citroen	7.50
IJs van IJscuypje: vanille, chocolade, frambozen of yoghurt	2.50
Hollandse kazen van Lindenhoff Machedoux, Goudse opleg 2j, Oudwijker Lazuli *	12.50

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito (flesje?)	5.20/26.50
Espresso Martini	8.50
Irish/French/Italian Coffee	9.50
Croft Reserve Tawny port	4.75

