

VANAF 17:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 41.50

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

VOOR

Blini gerookte zalm van Bawkov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla 15.50

Wijntip: Verdejo, Spanje, Rueda,

Palacio de Bornos, Colagón verdejo

Carpaccio met oude Remeker, rucola, 15.50

pijnboompitten, zuur en truffelmayonaise

Eendenborst met grapefruit, 14.00

walnoot en venkel

Hollandse garnalenkroketjes met 14.50

frisse salade, citroen en toast

Burrata met gemarineerde watermeloen, 14.00

tomaat, zure bom, basilicum en verse munt

Dungesneden gepofte gele biet met 13.50

feta, rucola, hazelnoten en een dressing

van sjalot, kappertjes en dragon (plantaardig)

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 8.50

Venkelcrèmesoep met gerookte zalm, 9.50

dille en citroen

SALADE

Classic Caesar met krokante 16.50

kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis,

croutons en Parmezaanse kaas

Salade Niçoise met gegrilde tonijn, 17.50

little gem, haricots verts, krieltjes,

olijven en gekookt ei

Wijntip: Guilhem Rosé, Frankrijk,

Languedoc, Moulin de Gassac

Peulvruchtensalade aangemaakt met 15.50

tomaten-antiboise en rode biet, tomaat,

vegan feta en verse munt (plantaardig)

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 'a la carte' gerechten in

kinderformaat voor de 1/2 van de prijs (tot 12jr)

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise 5.75

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 6.50

Stokbrood met boter 4.50

Groene salade 5.50

Groentebeker kids 3.75

Heeft u een allergie? Meld het ons!



AVOND

IN VONK
DE EENDRACHT

VLEES

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

- Gegrilde Entrecôte 28.50

- Gebakken Tournedos * 35.50

Piepkuiken uit de oven met citroen- 27.50

knoflookboter, verse friet en salade

Kalfssukade met truffeljus, aardappelpuree, 24.50

Hollandaisesaus, spitskool, groene asperge

en jonge bospeen

Zachtgegaarde lamsrollade in eigen jus 26.50

met aardappelpuree, spinazie, peulvruchten

en gezouten citroenyoghurt

Wijntip: Montepulciano, Italië, Marche, Velenosi

Eendracht burger met cheddar, 22.50

piccalillymayonaise, verse friet en salade

VIS

Zalmfilet met een kruidenkorst, 25.50

geroosterde bloemkool, dragon, een saus

van witte wijn en aardappelpuree

Wijntip: Chardonnay, Domaine de Belle Mare

Tarbot op de graat gebakken met 35.50

citroen-tijmboter, verse friet en salade *

VEGETARISCH

Aardappelgnocchi met spinazie, geitenkaas, 22.50

oesterzwam, hazelnoten en Hollandaise

Wijntip: Tempranillo, Spanje, Toro,

Orot, Bodegas Toresanas

Knolselderij-venkelburger met tomaat, 22.50

zure bom, remoulade van mierikswortel, dille,

kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

Artisjokken à la barigoule met bospeen 23.50

en kruidige parelgort-risotto (plantaardig)

TOETJES

Stroopwafel met kaneelmascarpone, gebakken 8.75

appels en roomijs van macadamia en karamel

Citroenmeringue 9.00

met lemon curd, frambozen en hazelnoten

Wijntip: Le Petit Gascoûn 'sweet', Frankrijk,

Côtes de Gascogne, Les Frères Laffitte

Cheesecakemousse 9.75

met verse Hollandse aardbeien en munt

IJs van Van Eck: 3.50

vanille, chocolade of frambozen

Hollandse kazen van Lindenhoff 15.50

Selectie van verschillende kazen *

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito 5.90/35.00

Espresso Martini 10.50

Irish/French/Italian Coffee 10.50

Le Petit Gascoûn 'sweet' 6.25

Rivesaltes - '20 ans d'âge' 7.20

