

VANAF 17:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 42.50

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

VOOR

Blini gerookte zalm van Bawkyov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla 15.75

Wijntip: Cava, Spanje, Catalonië, Raventós Roig, Brut

Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, zuur en truffelmayonaise 15.75

Terrine van gevogelte met 14.75

rode-uiencompote en frisse kruidensalade

Gerookte pittige makreelrilette 14.75

met witlof, paprika, tomaat en augurk

Burrata met een lizensalade, gegrilde 14.75

courgette, tomaat, paprika en basilicum

Krokante aubergine met 13.75

rode-bietensalade, feta en dragon

(ook met plantaardige kaas te bestellen)

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 8.50

Pompoen-linzensoep met koriander 9.50
en crème fraîche

SALADE

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas 16.75

Wijntip: Chardonnay, Frankrijk, Languedoc, Domaine de Belle Mare

Salade tonijn met jonge spinazie, tomaat, groene olijf, kappertjes en basilicum 16.75

Salade rode kool met witlof, appel, 15.85

knolselderij, gratineerde jonge

geitenkaas en walnoot

(ook met plantaardige kaas te bestellen)

KIDS GERECHTEN

Pasta met tomatensaus en kaas 12.50

Kids burger met friet en groentebeker 14.25

Lekkerbekje met friet en groentebeker 13.50

Eendracht kidsmenu 'à 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 4.75

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 30.50

- Gebakken Tournedos * 35.75

Piepkijken uit de oven met citroen- 27.50

knoflookboter, verse friet en salade

Hertenstoof met aardappelpuree, 25.75

rode kool, appel en gebakken spruitjes

Wijntip: Montepulciano, Italië, Marche,

Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo

Gekonfijte eendenbout met krokant spek, 26.50

zuurkool, Rosevalaardappelen, pastinaak en jus

Eendracht burger met cheddar, 24.00

piccalillymayonaise, verse friet en salade

VIS

Zalmfilet met krokante kruidenkorst, 26.50

spitskool, geroosterde bospeen,

aardappelpuree en mosterdsaus

Wijntip: Terret, Frankrijk, Côtes de Thau,

Cave de Pomerols, les Montalus

Tarbot op de graat gebakken met 35.75

citroen-tijmboter, verse friet en salade *

VEGETARISCH

Gegratineerde zuurkool met camembert, 23.50
aardappelpuree en macadamianoten

Knolselderij-venkelburger met tomaat, 23.50

zure bom, remoulade van mierikswortel, dille,

kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

Ravioli met spinazie met geroosterde 23.00

pompoen, hazelnoot, dragon en citroenricotta

(plantaardig)

Wijntip: Merlot, Frankrijk, Pays d'Oc,

La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge

TOETJES

Stroopwafel met cheesecake-mousse, 9.25

ingemaakte kersen en vanille-ijs

Wijntip: Le Petit Gascoûn 'sweet'

"Hemelse modder" chocolademousse met 9.75

karamelsaus en geklopte slagroom

Half baked chocolate chip cookie 14.50

met gebakken appel, kaneel, rozijnen

en karamel-pecannotenroomijs (voor 2 personen)

IJs van Van Eck: 3.50

vanille, chocolade of frambozen

Hollandse kazen van Lindenhoff 16.50

Selectie van verschillende kazen *

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito 5.90/35.00

Espresso Martini 10.75

Irish/French/Italian Coffee 10.75

Le Petit Gascoûn 'sweet' 6.25

Rivesaltes - '15 ans d'âge' 7.20

