

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 Bawkov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla 15.75

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

Dungesneden kalfsmuis met kappertjes, rode ui, pijnboompitten, groene olijf, dille en tonijnmayonaise 14.75

Wijntip: Verdejo(ES), Rueda, Palacio de Bornos
Hollandse garnalenkroketjes 14.75

met frisse salade, citroen en toast
Burrata met gemarineerde watermeloen, tomaat, zure bom, basilicum en verse munt 14.75

Tomatencarpaccio met gele biet, feta, zonnebloempitten en dragon 13.75
(ook met plantaardige kaas te bestellen)

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 8.50

Mosterd-spitskoolsoep met krokant spek 9.75

SALADES

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

Salade Niçoise met gegrilde tonijn, little gem, haricots verts, krieltjes, olijven en gekookt ei 18.50

Couscous salade met met feta, rode biet, koriander, tomaat, zoetzure komkommer en geroosterde paprika 15.85

(ook met plantaardige kaas te bestellen)
Wijntip: Guilhem Rosé(FR), Moulin de Gassac

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

Piepkuiken uit de oven met citroen- 27.50

knoflookboter, verse friet en salade

Eendenborst met jonge bospeen, spinazie, rode biet en een saus van rode port 25.75

Wijntip: Merlot(FR), Les Fruitières rouge

Zacht gegaarde lamsnek met 26.50

aardappelpuree, peulvruchten gezouten

citroenyoghurt en een jus van gepofte knoflook

Eendracht burger met cheddar, 24.00

piccalillymayonaise, verse friet en salade

VIS

Kabeljauwfilet met aardappelpuree, 26.50

peulvruchten, antiboise en langoustinesaus

Wijntip: Chardonnay(FR), Domaine de Belle Mare

Tarbot op de graat gebakken met 35.75

citroen-tijmboter, verse friet en salade *

VEGETARISCH

Aardappelgnocchi met spinazie, geitenkaas, 23.50

oesterzwam, hazelnoten en Hollandaisesaus

Knolselderij-venkelburger met tomaat, 23.50

zure bom, remoulade van mierikswortel, dille,

kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

Wijntip: Pinot grigio Rosé(IT)

Artisjokken à la barigoule met 23.00

bospeen en kruidige parelgort-risotto

(ook plantaardig te bestellen)

TOETJES

Stroopwafel met citroenmascarpone, 9.25

aardbeien, munt en vanilleroomijs

Cheesecakemousse van passievrucht en 9.75

karamel met sorbet van frambozen

Crème brûlée taartje met vanilleroomijs 9.75

Wijntip: Rivesaltes Ambré(FR) - '15 ans d'âge'

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

