

AB 17:00

ABENDKARTE

Café - Restaurant
DE EENDRACHT

DREI-GÄNGE-AUSWAHMENU

Stelle dein eigenes
3-Gänge-Menü zusammen! 39.50
Gerichte mit (*) zuzüglich 5.50

VORSPEISE

- Blini mit geräuchertem Lachs von Bawykov, 15.00
roter Bete, Lachskaviar, Ziegenkäse,
Estragon und Kräutersalat
- Salat aus kleinen Kartoffeln mit 13.50
geräuchertem Forellenfilet, grünen Bohnen,
Amsterdamer Zwiebel und Sauerrahm
- Carpaccio mit altem Remeker-Käse, Rucola, 13.75
Pinienkernen, Amsterdamer Essiggurken
und Trüffelmayonnaise
- Fasanenpastete mit Feigen mit 13.50
Rotzwiebelkompott und einem Kräutersalat
*Weinempfehlung: Tempranillo, Spanien, Toro,
Orot, Bodegas Toresanas*
- Geröstete Rote Beete dünn geschnitten, mit 11.00
Sauerrahm, Feta, Rucola, Pinienkernen, Aceto-
Zwiebeln und Limettenmayonnaise (pflanzlich)
- Gratiniertes Artischockenherz mit 12.50
griechischem Joghurt, Knoblauch, Paprika,
Minze und Zitrone

SUPPE

- Tomatensuppe mit Basilikum (pflanzlich) 7.75
Senf-Spitzkohlsuppe mit Sauerrahm und Speck 8.75

SALATE

- Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen 15.50
Hähnchenschenkeln, pochiertem Ei,
Anchovis, Croutons und Parmesan
- Niçoise-Salat mit gegrilltem Thunfisch, 16.50
Little Gem-Salat, grünen Bohnen,
kleinen Kartoffeln, Oliven und gekochtem Ei
*Weinempfehlung: Verdejo, Spanien, Rueda,
Palacio de Bornos, Colagón verdejo*
- Linsensalat mit gerösteter Paprika, 14.50
Tomate, Feta, Rucola, Rote Beete und Estragon
(pflanzlich)

KIDS GERICHTE

- Nudeln mit Tomatensoße und Käse 12.50
Kids Burger mit Pommes und Gemüsebecher 13.00
Lekkerbekje mit Pommes und Gemüsebecher 13.00
De Eendracht Kids-Menü: alle Gericht im
Kinderformat zum halben Preis (bis 12 Jahre)

BEILAGEN

- Frische Pommes mit Mayonnaise 5.25
Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise 6.00
Baguette mit Butter 3.25
Grüner Salat 5.25
Gemüsebecher Kids 3.75

FLEISCH

(von Lindenhoff)

- Steak vom Simmentaler Rind von Lindenhoff,
gegrilltem Saison Gemüse und Kartoffelpüree.
Wahlweise mit Pfeffersauce, Café de Paris Butter
oder Hollandaise Sauce
- Entrecôte gegrillt 27.00
 - Ribeye 220gr dry aged * 35.00
 - Tournedos gebraten * 35.00
- Im Ofen gebratenes Bresse-Hähnchen mit 26.50
Zitronen-Knoblauch-Butter, frischen
Pommes und Salat
- Wildschweinragout mit Roter Beete, 24.00
gebratenen Rosenkohl, Kartoffelpüree und
einer Kompott aus roten Johannisbeeren
- Langsam gegartes Baambrugs-Schweinehals 23.50
mit Sauerkraut, kleinen Kartoffeln
und grobem Senf
*Weinempfehlung: Merlot, Frankreich, Pays d'Oc,
La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge*
- Eendracht Burger mit Cheddar und Piccalilly- 21.50
mayonnaise, frischen Pommes und Salat

FISCH

- Gebratener Kabeljau mit Chicorée, Austern- 25.00
pilzen, Haselnüssen und Topinambursauce
- Tarbot auf dem Grat gebraten, mit 35.00
Zitronenbutter, frischen Pommes und Salat *
*Weinempfehlung:
Chardonnay Domaine de Belle Mare*

VEGETARISCH

- Auberginen-Pilz-Ragout mit Silberzwiebeln, 22.00
Rotkohl und kleinen Kartoffeln (pflanzlich)
*Weinempfehlung: Montepulciano, Italien,
Marche, Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo*
- Blätterteigtasche mit Kürbisragout mit 21.50
Spinat, Mandeln und Ziegenkäse
- Sellerie-Fenchel-Burger mit Salat, Tomate 21.50
Riesen-Essiggurke, Remoulade aus
Meerrettich, Kapern und Dill, frischen
Pommes und Salat (pflanzlich)

NACHSPEISEN

- Stroopwafel mit Zimt-Mascarpone, gebackenen 7.50
Äpfeln und Macadamia-Karamell-Eiscreme
- Nougatine-Parfait mit eingelegten 9.00
Kirschen und Zitronen-Baiser
- Birnen-Tarte Tatin mit 9.75
Boerenjongens-Eiscreme
- Eis von Van Eck: Vanille, Schokolade, 3.00
oder Himbeere
- Holländischer Käse von Lindenhoff 14.50
Auswahl verschiedener Käsesorten *
*Weinempfehlung:
Tawny Port, 8 years, Quinta do Tedo*

