

VAN 17:00 - 22:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 37.50

De gerechten met een (*) hebben een supplement van 4.50

VOOR

Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, zure bom en truffelmayonaise	13.00
Vitello tonnato dun gesneden kalfslende met tonijnmayonaise en kappertjes	13.75
Gamba's gebakken in knoflook met geroosterde paprika, champignons en stokbrood van Menno	12.50
Zuiderzee-trio paling, gerookte zalm, kreeftenkroketjes, salade, toast en citroen	15.00
Geroosterde rode biet dungseden met zure room, feta, rucola, pijnboompitten, aceto-uitjes en limoenmayonaise (plantaardig)	11.00
Proeverij onze chef kiest een combinatie van drie voorgerechten	16.00
<i>Wijntip: Cava, Spanje, Catalonië, Raventós Roig, Brut</i>	

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig)	7.50
Hollandse uiensoep gratineerd met kaas	8.00
Erwtensoup met roggebrood en spek	8.50

SALADES

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas	15.50
Zuiderzee salade met gerookte zalm, paling en tonijnsalade	16.50
Gegratineerde geitenkaassalade met peer, walnoot en aceto balsamico	14.00

KIDS GERECHTEN

Pasta met tomatensaus en kaas	10.00
Kids burger met friet en groentebeker	12.50
Lekkerbekje met friet en groentebeker	12.50
Eendracht kidsmenu (tot 12 jaar)	
alle gerechten in kinderformaat voor 1/2 prijs	

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise	5.25
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise	6.00
Stokbrood met boter	3.25
Groene salade	5.25
Groentebeker kids	3.75

Heeft u een allergie? Meld het ons!

AVOND

IN VAN BLEISWIJK
DE EENDRACHT

VLEES

Gegrilde Entrecôte met pepersaus, seizoensgroenten en aardappelpuree	26.50
Spareribs sweet & sticky met verse friet en witte koolsalade	24.50
Hertenbiefstuk in eigen jus met zuurkool, spruitjes en aardappelmousseline	23.50
<i>Wijntip: Montepulciano d'Abruzzo</i>	
Piepkuiken uit de oven met citroenknoflookboter, verse friet en salade	25.50
Eendracht burger met cheddar, piccalillymayonaise, verse friet en salade	20.50
Mixed grill van kippendijen, ossenhaaspuntjes en sticky ribs met verse friet en salade	25.50
Kalfsschnitzel met aardappelsalade.	21.50
Keuze uit peper- of champignonroomsaus	

VIS

Gebakken sliptong gebakken in roomboter met remouladesaus, verse friet en salade	26.00
<i>Wijntip: Chardonnay, Domaine de Belle Mare</i>	
Zeebaars met aardappelpuree, spinazie, wittewijnsaus, geroosterde romanesco en tomatenvinaigrette	24.00

VEGETARISCH

Gnocchi van aardappel met geitenkaas, spinazie, oesterzwam, hazelnoot en Hollandaisesaus	20.00
Knolselderij-venkelburger met tomaat, zure bom, remoulade van mierikswortel, dille en kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)	20.50

TOETJES

Coupe van Bleiswijk met kaneel, mascarpone, gebakken appels en roomijs van macadamia en karamel	7.50
Crème brûlée van speculaas met roomijs van gekarameliseerde appel	8.50
Panna cotta met stoofpeertjes en steranijs	8.50
IJs van Van Eck:	2.50
bolletje vanille, chocolade of frambozen	
Assortiment kazen Assortiment kazen van de Graaff van Enckhuysen *	13.00
<i>Wijntip: Tawny Port, 8 years, Quinta do Tedo</i>	

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito	5.00
Espresso Martini	9.50
Irish/French/Italian Coffee	8.50
Le Petit Gascoûn 'sweet'	6.25
Rivesaltes - '20 ans d'âge'	6.95

