

Desserts

Eemland's koektrommeltje 8.25

Koektrommeltje gevuld met blondie, brownie, boterkoek en amandelmuis van onze bakker

Dame Blanche 9.95

Vanille ijs geserveerd met chocoladesaus en slagroom

Luikse wafel 10.95

Met stoofpeer en witte chocolade ijs

Dessert van de Chef 10.95

Wisselend dessert

Crème brûlée 9.95

Op klassieke wijze met vanille ijs en tuille

Scroppino 8.95

Cocktail van citroenijs met vodka, room en Prosecco

Kaasplankje van de kaasschuur 13.95

Drie soorten kaas met toast van Fries suikerbrood, appelstroop en noten

Lekker met een glaasje port



★★★★ GRANDCAFÉ | BOUTIQUE HOTEL EEMLAND

EVENEMENT | FEEST | VERGADERING

Diner

Speciale koffie's

Irish koffie

Met Ierse whiskey, basterdsuiker en room

French koffie

Met Grand Marnier en room

Italian koffie

Met Amaretto en room

Spanish koffie

Met Tia Maria en room

Hollandse koffie

Met Baileys en room

Gooische koffie

Met Licor 43 en room

Brazilian koffie

Met Tia Maria, Grand Marnier en room

Kiss of fire

Met Cointreau, Kahlúa en room

8.95



Heb je een allergie? Meld het ons!

Onze topbers!

Voorgerechten

Knoflook wijngaardslakken 1 dozijn	15.25
In kruidenboter met roquefort, champignons, ui en stokbrood	
Eemlands visbordje	18.95
Een trio van gerookte zalm, krokante garnalen met cocktailsaus, gerookte makreel en stokbrood	
Carpaccio ‘Eemland’	14.95
Met Parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes	23.95
Pesto- of truffelmayonaise	
	Normaal Groot
Pittige gamba’s	14.95
Gepelde gamba's geserveerd in warme peperolie met tomaat en stokbrood	23.95

Oosterse krokante Gyoza	14.75
Krokante kip dumplings geserveerd met bosui, rode peper en Oosterse sesam vinaigrette	
Vegetarische variant mogelijk	
Gegratineerde mosselen	14.75
Met roze peper, bleekselderij en Parmezaanse kaas	
Biefstuk tataki	15.50
Op Oosterse salade met pittige mayonaise	
Buffel burrata	18.50
Met salade van gegrilde groenten, Pesto, knoflook croutons en gefrituurde rucola	
Parmaham	+4.50

Polder proeverij

Meest gekozen!

- Carpaccio met truffelmayonaise
- Gerookte zalm
- Gyoza met pittige mayonaise
- Geitenkaassalade met geroosterde pompoen en hazelnootjes
- Stokbrood met aioli

18.75 p.p.
per persoon te bestellen

Salades

Caesar salade	19.50
Met Romeinse sla, Parmezaanse kaas, kippendijen, ei, ansjovis, gebakken spek, croutons en Caesardressing	
Geitenkaas	18.75
Lauwwarme geitenkaas op toast met geroosterde pompoen, gerookte hazelnoten, uiencompote en Aceto-Balsamico	
Met krokante spek	+1.50

Soepen

Romige tomatensoep	9.00
Met stokbrood	
Klassieke Franse uiensoep	9.00
Rijkelijk gevuld onder een oude kaas crouton	
Soep van ‘t seizoen	9.00
Wisselende soep van de Chef	

 **Vegetarische gerechten**
Heb je een allergie? Meld het ons!

Hoofdgerechten

Huisgemarineerde saté van kippendijen	23.00
Geserveerd met nasi, knapperige uitjes, kroepoek en satésaus	
Eemland burger	18.50
Met bacon, Cheddar kaas, sla, tomaat, huisgemaakte relish, augurk, hamburgersaus en friet	23.50
Dikbil biefstuk Java	24.00
Met gebakken uien, champignons en pittige sambaljus	
Dikbil biefstuk	24.00
Met gebakken uien en champignons	
Roquefortsaus / Champignon roomsaus / Pepersaus	
Spareribs	24.50
Met lente-ui en twee soorten saus	
Zalmfilet en papillotte	23.95
Gevuld met diverse soorten groenten en soja-knoflook boter	
Kalfssukade	27.50
Met ouderwets gegratineerde ham/kaas witlof, aardappelpuree en kalfsjus	
Franse kaas fondue	23.50
Met diverse soorten brood en groenten	25.50
Ravioli van bospaddenstoelen	22.50
Met gebakken spinazie, saus van burrata en truffel, Parmezaanse kaas en gefrituurde rucola	
Al onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd	

In het seizoen

Lekker voor erbij

Alle bijgerechten zijn vegetarisch	
Friet met mayonaise	5.75
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	+1.50
Zoete aardappel friet met mayonaise	7.25
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	+1.50
Aardappelpuree	6.50
Groene salade	5.50
Mix van warme groenten	6.75

Graag rekenen wij de kassabon in één keer af
Dit scheelt kostbare tijd! Bedankt voor je medewerking

Onze klassiekers!