

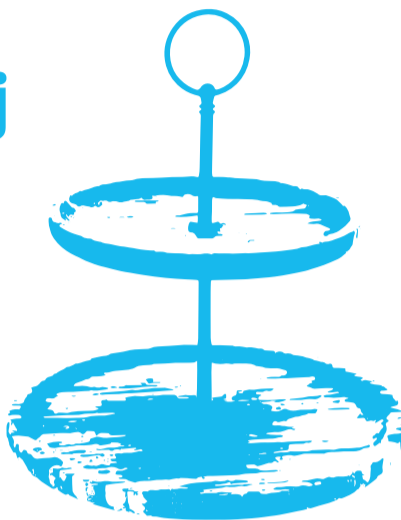
Diner

Polder proeverij

Meest gekozen!

- Carpaccio met truffelmayonaise
- Gerookte zalm
- Garnalenkroketje met cocktailsaus
- Mozzarella met tomaten granité en basilicum olie
- Stokbrood met aioli

19.75



Voorgerechten

Onze toppers!

Knoflook wijngaardslakken 13.50
 In kruidenboter met roquefort, champignons, ui en stokbrood

Eemlands visbordje 17.50
 Een trio van gerookte zalm, gerookte makreel, rivierkreeftjes met cocktailsaus en stokbrood

Carpaccio 'Eemland' 13.75 21.50
 Met Parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes
Pesto- of truffelmayonaise

Pittige gamba's 13.50 22.50
 Gepelde gamba's geserveerd in warme peperolie met tomaat en stokbrood

Oosterse krokante Gyoza 15.50
 Krokante kip dumpling geserveerd met bosui, rode peper en pittige mayonaise

Vegetarische variant mogelijk ✓
Klassieke steak tartaar 14.50 22.50
 Met kappertjes, augurk, sjalotjes, grove mosterd en crostini

Hollandse garnalen kroketjes 14.50
 Met cocktailsaus, gefrituurde peterselie, citroen, kruidensla en stokbrood

Buffel burrata ✓ 15.50
 Met tomaten granité, basilicum olie, Aceto Balsamico en rucola salade

Parmaham +4.00

Salades

Zomerse vis salade 21.50
 Rijk gevulde salade met diverse warme- en koude vissoorten

Geitenkaas ✓ 17.50
 Salade met lauwwarme geitenkaas walnoten en honing mosterd dressing

Met krokante spek +2.00

Alle salades worden geserveerd met stokbrood

Soepen

Romige tomatensoep 8.00
 Met stokbrood

Klassieke Franse uiensoep 8.50
 Rijkelijk gevuld onder een oude kaas crouton

Hoofdgerechten

Onze klassiekers!

Saté van malse kippendijen 19.75
 Met Oosterse salade, knapperige uitjes, kroepoek en satésaus

Enkel: Dubbel:

Eemland burger 18.50 22.50
 Met bacon, Cheddar kaas, sla, tomaat, ui, augurk, hamburgersaus en friet

Dikbil biefstuk 22.50
 Met gebakken uien en champignons
Roquefortsaus / Rode wijnsaus / Champignon roomsaus / Peppersaus



Spareribs

Met lente-ui en twee soorten saus 22.75

In het seizoen

Gebakken zalm 23.50
 Met seizoensgroenten en Oosterse boter

Gevulde aubergine uit de oven ✓ 22.50
 Met tomaten Chutney, pesto, Parmezaanse kaas en buffel burrata

Gekonfijte eendenbout 23.50
 Met een klassieke garnituur van witte boontjes

Scholfilet 22.50
 Met seizoensgroenten, kruidenkorst en zachtgerookte wortel-boter saus

Kalfsschnitzel 24.50
 Met friet en sla
Roquefortsaus / Rode wijnsaus / Champignon roomsaus / Peppersaus

Al onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd

Lekker voor erbij

Alle bijgerechten zijn vegetarisch ✓

Friet met mayonaise 4.50
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas +1.50

Zoete aardappel friet met mayonaise 5.50
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas +1.50

Groene salade 5.00

Mix van warme groenten 6.00

✓ Vegetarische gerechten

Heb je een allergie? Meld het ons!

Desserts

Lekkernijen

Koektrommeltje gevuld met blondie, brownie, macaron en boterkoek

6.50

Dame Blanche

Vanille ijs geserveerd met chocoladesaus en slagroom

9.00

Gevallen citroentaart van de Chef

Met meringue, citroenijs en lemoncurd

8.75

Cheesecake

Met passievruchten coullis en koek-kokos kruimels

9.50

Champagne sabayon

Met vanille en gemarineerd rood fruit

9.00

Crème brûlée

Op klassieke wijze

8.75

Scroppino

Cocktail van citroenijs met vodka, room en Prosecco

8.75



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, kalhua en room

Even lekker!



8.50