

Diner

Voorgerechten

Onze toppers!

Oosterse krokante Gyoza	14.75
Krokante kip dumpling geserveerd met bosui, rode peper en pittige mayonaise	
Vegetarische variant mogelijk ✓	
Eemlands visbordje	18.50
Een trio van gerookte zalm, gerookte makreel, rivierkreeftjes met cocktailsaus en stokbrood	
Carpaccio 'Eemland'	14.50
Met Parmazaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes	23.50
Pesto- of truffelmayonaise	
Pittige gamba's	14.50
Gepelde gamba's geserveerd in warme peperolie met tomaat en stokbrood	23.50

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	

Salades

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

Hoofdgerechten

Onze klassiekers!

Huisgemarineerde saté van varkenshaas	22.50
Met Oosterse salade, knapperige uitjes, kroepoek en satésaus	
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

Met lente-ui en twee soorten saus	24.50
-----------------------------------	--------------

In het seizoen

Gebakken zalm	23.75
Met seizoensgroenten en Oosterse boter	
Bospaddenstoelen Rigatoni ✓	23.50
Pasta met truffelsaus, buffel burrata en Parmezaanse kaas chips	

Al onze **hoofdgerechten** worden **zonder bijgerechten** geserveerd

Lekker voor erbij

Alle bijgerechten zijn vegetarisch ✓

Friet met mayonaise	5.50
met truffelmayonaise en Parmazaanse kaas	+1.50
Zoete aardappel friet met mayonaise	7.00
met truffelmayonaise en Parmazaanse kaas	+1.50
Krieltjes met kruidenboter en groene kruiden	5.50
Groene salade	5.50
Mix van warme groenten	6.50

Desserts

Eemland's koektrommeltje

8.25

Koektrommeltje gevuld met blondie, brownie, macaron en boterkoek

Dame Blanche

10.00

Vanille ijs geserveerd met chocoladesaus en slagroom

Crème brûlée

9.25

Op klassieke wijze

Chocolade taartje

geduld wordt beloond, 10 min

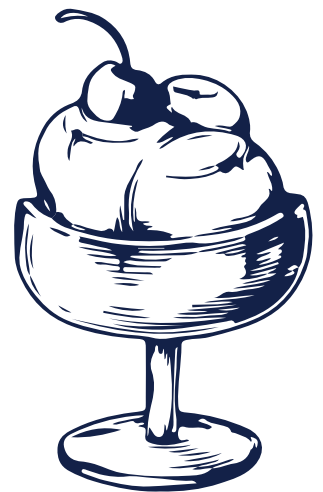
11.00

Warm geserveerd met zachte chocolade vulling en bosvruchtensaus

Scroppino

8.75

Cocktail van citroenijs met vodka, room en Prosecco



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

Even lekker!



8.95