

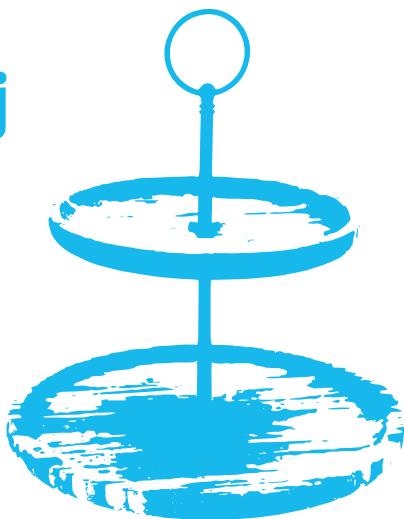
Diner

Polder proeverij

Meest gekozen!

Carpaccio met truffelmayonaise,
gerookte zalm,
garnalen kroketje met cocktailsaus,
rauwe ham,
mozzarella met tomatensalsa en
Italiaans flatbread met aioli

19.50



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 forel, gamba's en Hollandse garnalen met cocktailsaus en stokbrood

Carpaccio 'Eemland' 13.75 21.50

Met Parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes
Pesto- of truffelmayonaise

Pittige gamba's 12.75 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 yuzu mayonaise

Hollandse garnalen kroketjes 16.50

Met gefrituurde peterselie en citroen

Rosbief van hert 15.50

Met shiitake chips, kruidensla en pikante Oosterse dressing

Buffel burrata 15.50

Burrata met gemarineerde bietjes, appel, walnoten en aceto balsamico stroop

Parmaham +4.00

Salades

Caesar salade 17.50

Met Romeinse sla, Parmezaanse kaas, kip, ei, ansjovis, gebakken spek, croutons en Caesardressing

Geitenkaas 16.50

Salade met lauwwarme geitenkaas walnoten en honing mosterd dressing

Met krokante spek +2.00

Alle salades worden geserveerd met stokbrood

Soepen

Romige tomatensoep 7.75

Met stokbrood

Klassieke Franse uiensoep 8.00

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:

17.50 21.50

Eemland burger

Met bacon, Cheddar kaas, sla, tomaat, ui, augurk, en hamburgersaus

Geserveerd met zoete aardappel friet

Dikbil biefstuk 22.00

Met gebakken uien en champignons

Roquefortsaus / Rode wijnsaus /
Champignon roomsaus / Pepersaus



Spareribs

Met lente-ui en twee soorten saus

22.75

In het seizoen

Kabeljauw uit de oven 22.50

Met crème fraîche, oude kaas en gebakken spinazie

Rigatoni Herfst Pasta 21.50

Met bospaddenstoelen, spinazie, truffelsaus en buffel burrata

Rigatoni Wild Bolognese 21.50

Met rucola en Parmezaanse kaas

Kalfs Sucade 22.50

Met hete bliksem, kaantjes van spek en rode wijnsaus

Hertenbiefstuk 24.50

Met rode kool, spruitjes en wildjus

Al onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd

Lekker voor erbij

Alle bijgerechten zijn vegetarisch

2 pers.: 4 pers.:

Friet met mayonaise 4.00 6.00
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas +1.50 +1.50

Zoete aardappel friet met mayonaise 5.50 7.50
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas +1.50 +1.50

Groene salade 3.00 6.00

Mix van warme groenten 4.00 7.50

Vegetarische gerechten

Heb je een allergie? Meld het ons!

Desserts

Lekkernijen

Koektrommeltje gevuld met blondie, brownie, macaron en boterkoek

6.25

Dame Blanche

Vanille ijs geserveerd met chocoladesaus en slagroom

8.75

Luikse wafel

Met kaneelijs en slagroom

8.75

Gevallen citroentaart van de Chef

Met meringue, citroenijs en lemoncurd

9.50

Hemelse modder

Met passievrucht en krokante chocola

8.75

Crème brûlée

Op klassieke wijze

8.50

Scroppino

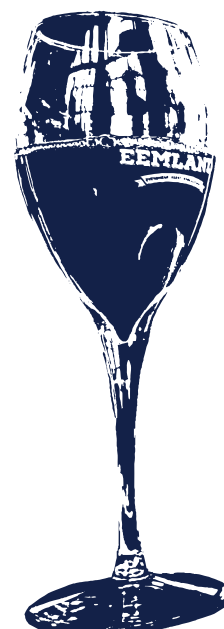
Cocktail van citroenijs met vodka, room en Prosecco

8.75

Tiramisu Cocktail

Heerlijke herfstcocktail met Amaretto, Baileys en koffie

9.50



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