

Diner

Polder proeverij

Meest gekozen!

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

18.75 p.p.
per persoon te bestellen



Voorgerechten

Onze toppers!

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

Eemlands visbordje **18.50**
Een trio van gerookte zalm, gerookte forel, rivierkreeftjes met cocktailsaus en stokbrood

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

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

Oosterse krokante Gyoza **14.50**
Krokante kip dumpling geserveerd met bosui, rode peper, pittige mayonaise op noodles salade
Vegetarische variant mogelijk ✓

Langzaam gegaard kalfsvlees **16.25**
Klassieke vitello met tonijnmayonaise, gefrituurde kappertjes en crostini

Gerookte zalm tartaar **17.50**
Met wakame salade, yuzumayonaise en blini's

Buffel burrata ✓ **15.50**
Met perencompote, gemarineerde rode bietjes, crostini, gerookte hazelnoten en rucola salade
Parmaham **+3.50**

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 en Aceto-Balsamico dressing
Met krokante spek **+1.50**

Soepen

Romige tomatensoep **8.75**
Met stokbrood

Klassieke Franse uiensoep **8.75**
Rijkelijk gevuld onder een oude kaas crouton

Soep van 't seizoen **9.00**
Wisselende soep van de Chef

Hoofdgerechten

Onze klassiekers!

Huisgemarineerde saté van varkenshaas **21.50**
Met Oosterse salade, knapperige uitjes, kroepoek en satésaus

Eemland burger	Enkel: 18.50	Dubbel: 22.50
Met bacon, Cheddar kaas, sla, tomaat, huisgemaakte relish, 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 **23.50**

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

Kalfssukade van de Chef **24.50**
Met rode kool, gebakken spruitjes met spek, aardappelpuree en jus

Kabeljauw uit de oven **23.75**
Gegratineerd met oude kaas, spinazie en poftomaatjes

Kippenpoten uit de oven **22.50**
Met gepofte knoflookjus en geroosterde groenten

Al onze hoofdgerechten worden **zonder bijgerechten** geserveerd

Lekker voor erbij

Alle bijgerechten zijn vegetarisch ✓

Friet met mayonaise **4.75**
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas **+1.50**

Zoete aardappel friet met mayonaise **5.75**
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas **+1.50**

Bakje aardappelpuree **4.50**

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

6.75

Dame Blanche

Vanille ijs geserveerd met chocoladesaus en slagroom

9.75

Wentelteefjes

Van Friesch suikerbrood, kaneelijs en slagroom

9.75

Cheesecake

Klassiek Amerikaans met sinaasappelsaus

9.75

Eemland Tiramisu

Met een vleugje Baileys

9.75

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, Kahlúa en room

Even lekker!



8.50