

Diner

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



Voorgerechten

Onze toppers!

Knoflook wijngaardslakken 1 dozijn	14.25
In kruidenboter met roquefort, champignons, ui en stokbrood	
Eemlands visbordje	18.50
Een trio van gerookte zalm, gerookte makreel, rivierkreeftjes met cocktailsaus en stokbrood	
Carpaccio 'Eemland'	Normaal 14.50 Groot 23.50
Met Parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes Pesto- of truffelmayonaise	
Pittige gamba's	Normaal 14.50 Groot 23.50
Gepelde gamba's geserveerd in warme peperolie met tomaat en stokbrood	

Oosterse krokante Gyoza	14.75
Krokante kip dumpling geserveerd met bosui, rode peper, pittige mayonaise en Oosterse salade	
Vegetarische variant mogelijk	
Krokante garnalen	14.50
6 stuks gefrituurde garnalen met yuzu mayonaise en bieslook	
Gebakken eendenlever	21.50
Met Fries suikerbrood, witlof salade en Portstroop	
Buffel burrata	18.50
Salade van geroosterde pompoen, peer, rucola, gerookte hazelnoten en Aceto-Balsamico	
Parmaham	+4.50

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 geroosterde pompoen, gerookte hazelnoten, uiencompote en Aceto-Balsamico	
Met krokante spek	+1.50

Vegetarische gerechten
 Heb je een allergie? Meld het ons!

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	

Hoofdgerechten

Onze klassiekers!

Huisgemaarineerde saté van kippendijen	22.50
Met Oosterse salade, knapperige uitjes, kroepoek en satésaus	
Eemland burger	Enkel: 18.50 Dubbel: 23.50
Met bacon, Cheddar kaas, sla, tomaat, huisgemaakte relish, augurk, hamburgersaus en friet	
Dikbil biefstuk Java	24.00
Met gebakken uien, champignons en pittige sambaljus	
Dikbil biefstuk	24.00
Met gebakken uien en champignons	
Roquefortsaus / Champignon roomsaus / Peppersaus	

Spareribs

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

In het seizoen

Gebakken zalm	23.75
Met seizoensgroentenn en Oosterse boter	
Kalfssukade	27.50
Met ouderwets gegratineerde ham/kaas witlof, aardappelpuree en kalfsjus	
Franse kaas fondue	Klassiek 23.50 Truffel 25.50
Met diverse soorten brood en groenten	
Aubergine schnitzel	23.50
Met tomatensalsa, burrata, rucola en Parmezaanse kaas	

Al onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd

Lekker voor erbij

Alle bijgerechten zijn vegetarisch	
Friet met mayonaise	5.50
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	+1.50
Zoete aardappel friet met mayonaise	7.00
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	+1.50
Aardappelpuree	6.50
Groene salade	5.50
Mix van warme groenten	6.50

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

Desserts

Eemland's koektrommeltje

8.25

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

Dame Blanche

10.00

Vanille ijs geserveerd met chocoladesaus en slagroom

Ouderwetse Bananensplit

11.00

Banaan, vanille ijs, warme chocoladesaus en gebruneerde amandelen

Dessert van de Chef

10.50

Wisselend dessert

Crème brûlée

9.25

Op klassieke wijze

Scroppino

8.75

Cocktail van citroenijs met vodka, room en Prosecco

Kaasplankje van de kaasschuur

13.50

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

Lekker met een glaasje port 



Speciale koffie's

Even lekker!

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