

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 1 dozijn **14.25**
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: 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 **14.50**
Krokante kip dumpling geserveerd met bosui, rode peper, pittige mayonaise en Oosterse salade
Vegetarische variant mogelijk

Dungesneden Parmaham **17.50**
Met knoflook brood, olijven, zongedroogde tomaatjes en rucola salade

Garnalen kroketjes **16.50**
3 stuks met brioche toast, gefrituurde peterselie en dragonmayonaise

Buffel burrata **18.75**
Met gemarineerde tomatensalade, krokante rucola en huisgemaakte basilicum yoghurt ijs
Parmaham **+4.50**

Salades

Caesar salade **19.50**
Met Romeinse sla, Parmezaanse kaas, kippendijen, ei, ansjovis, gebakken spek, croutons en Caesardressing

Geitenkaas **18.75**

Lauwwarme geitenkaas op toast met gemarineerde bietjes, gerookte hazelnoten en Aceto-Balsamico dressing
Met krokante spek **+1.50**

Vegetarische gerechten
Heb je een allergie? Meld het ons!

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: 23.50
Met bacon, Cheddar kaas, sla, tomaat, huisgemaakte relish, augurk, hamburgersaus en friet		

Dikbil biefstuk **23.50**
Met gebakken uien en champignons
Roquefortsaus / Rode wijnsaus /
Champignon roomsaus / Pepersaus

Spareribs

Met lente-ui en twee soorten saus **23.50**

In het seizoen

Gebakken zalm **23.50**
Met seizoensgroenten en Oosterse boter

Rigatoni Lente Pasta **23.50**
Met romige tomatensaus, pesto, Parmazaanse kaas en burrata

Kalfs schnitzel **24.50**
Met groene salade
Roquefortsaus / Rode wijnsaus /
Champignon roomsaus / Pepersaus

Oosterse mosselen **21.50**
Met citroen blad, gember, kokos en rode peper

Portobello **21.50**
Gevuld met spinazie, geitenkaas en Roquefortsaus

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

Lekker voor erbij

Alle bijgerechten zijn vegetarisch

Friet met mayonaise **5.00**
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas **+1.50**

Zoete aardappel friet met mayonaise **6.00**
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas **+1.50**

Groene salade **5.00**

Mix van warme groenten **6.00**

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

Desserts

Lekkernijen

Koektrommeltje gevuld met blondie, brownie, macaron en boterkoek

6.75

Dame Blanche

Vanille ijs geserveerd met chocoladesaus en slagroom

9.75

Eton mess

Met rood fruit, bosvruchten coulis, citroen ijs en frambozen ijs

9.75

Dessert van de Chef

Wisselend dessert

9.75

Witte chocolade passievrucht taartje

Met chocolade cake en passievrucht coulis

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!



8.95