

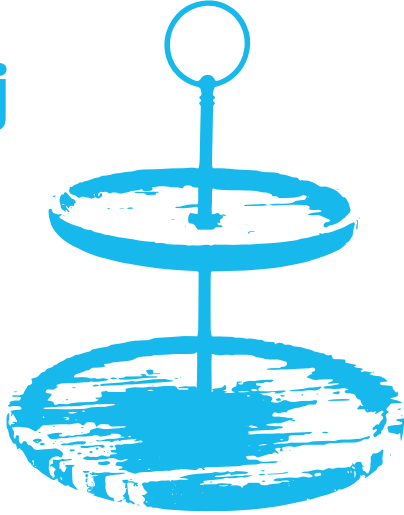
Diner

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’	14.50
Met Parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes	
Pesto- of truffelmayonaise	23.50
Pittige gamba’s	14.50
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	

Klassieke steak tartaar	16.50
Met kappertjes, augurk, sjalotjes, grove mosterd en crostini	

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

Buffel burrata	18.75
Met salade van meloen en bramen, kruidensla 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
Lauwwarme geitenkaas op toast met gemarineerde bietjes, gerookte hazelnooten, uiencompote en Aceto-Balsamico	
Met krokante spek	+1.50

Zomerse vis salade	21.50
Met diverse warme en koude vissoorten, cocktailsaus en dille mayonaise	

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!

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

	Enkel:	Dubbel:
Eemland burger	18.50	23.50
Met bacon, Cheddar kaas, sla, tomaat, huisgemaakte relish, augurk, hamburgersaus en friet		

Dikbil biefstuk	23.75
Met gebakken uien en champignons	
Roquefortsaus / Rode wijnsaus /	
Champignon roomsaus / Pepersaus	

Spareribs

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

In het seizoen

Gebakken zalm	23.75
Met seizoensgroentenn en Oosterse boter	

Gegrilde kalfsentrecôte	24.50
Met seizoensgroenten	
Roquefortsaus / Rode wijnsaus /	
Champignon roomsaus / Pepersaus	

Botervis in ‘t groen	22.50
Ouderwets lekker in een nieuw jasje met groene kruidensaus op basis van visbouillon	

Quiche	20.50
Gevuld met zomerse groenten, kruiden roomkaas en salade	

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	7.00
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	+1.50
Krieltjes met kruidenboter en groene kruiden	5.00
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

Zomerse vanille tulp tuille

Gevuld met aardbei, framboos en sinaasappel sorbetijs

9.75

Dessert van de Chef

Wisselend dessert

9.75

Luikse wafel

Lauwwarm geserveerd met gamarineerde aardbeien en vlierbloesem ijs

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