

Lunch

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



Eemland 12-uurtje

Broodje kroket, broodje carpaccio met truffelsaus en tomaten- of uiensoep

Wit of bruin brood

18.75

Soepen

Romige tomatensoep

Met stokbrood

9.00

Klassieke Franse uiensoep

Rijkelijk gevuld onder een oude kaas crouton

9.00

Soep van 't seizoen

Wisselende soep van de Chef

9.00

Salades

Caesar salade

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

19.50

Geitenkaas

Lauwwarme geitenkaas op toast met gemarineerde bietjes, gerookte hazelnooten, uiencompote en Aceto-Balsamico

18.75

Met krokante spek

+1.50

Zomerse vis salade

Met diverse warme en koude vissoorten, cocktailsaus en dille mayonaise

21.50

Warm genieten

Eemland burger

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

Enkel: Dubbel:

18.50 23.50

Huisgemarineerde saté van varkenshaas **21.50**

Met Oosterse salade, knapperige uitjes, kroepoek en satésaus

Dikbil biefstuk

Met gebakken uien en champignons

**Roquefortsaus / Rode wijnsaus /
Champignon roomsaus / Pepersaus**

23.75

Spareribs

Met lente-ui en twee soorten saus

24.50

Gebakken zalm

Met seizoensgroenten en Oosterse boter

23.75

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.

Brood keuze:

- **Lichte bol**
- **Sneeën wit of bruin brood**
- **Donkerbruine bol**
- **Flatbread**
Wit plat brood uit Italië, gebakken in een steenoven

Broodjes

Onze toppers!

Eemland broodje

Steak tartaar met kappertjes, augurk, sjalotjes, grove mosterd en ei

14.50

Broodje carpaccio

Met Parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes

13.75

Pesto- of truffelmayonaise

Gebakken kip

Met paprika, lente-ui, champignons en Teriyaki dressing

12.50

Gerookte zalm

Met dillemayonaise, gekookt eitje, kappertjes en rode ui

15.75

Huisgemaakte tonijnsalade

Met appel, kappertjes, rode ui en mayonaise

12.50

Geitenkaas

Met walnoten en honing

12.50

Met krokante spek

+1.50

Ook lekker!

Italiaans broodje

Warm flatbread met lichtpittige tomatensalsa, pesto, Parmezaanse kaas en buffel burrata

15.25

Broodje kroket

2 kroketten op sneeën brood met mosterd

11.50

Wit of bruin brood

Kan ook vegetarisch 

Boeren omelet

Met diverse soorten groenten, ham, spek en kaas

15.75

Wit of bruin brood

Clubsandwich Eemland

Met gerookte kip, bacon, omelet, tomaat, sla, komkommer en truffelmayonaise

15.25

Wit of bruin brood

Clubsandwich de Vaart

Met gerookte zalm, komkommer, rode ui, sla, ei en dillemayonaise

16.00

Wit of bruin brood

 **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

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

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