

Desserts

Eemland's koektrommeltje 8.25

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

Dame Blanche 9.95

Vanille ijs geserveerd met chocoladesaus en slagroom

Luikse wafel 10.95

Met stoofpeer en witte chocolade ijs

Dessert van de Chef 10.95

Wisselend dessert

Scroppino 8.95

Cocktail van citroenijs met vodka, room en Prosecco



GRANDCAFÉ | BOUTIQUE HOTEL

EEMLAND

EVENEMENT | FEEST | VERGADERING

Groep
Diner

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

8.95



Heb je een allergie? Meld het ons!

Onze toppers!

Voorgerechten

Oosterse krokante Gyoza 14.75

Krokante kip dumplings geserveerd met bosui, rode peper en Oosterse sesam vinaigrette

Vegetarische variant mogelijk ✓

Eemlands visbordje 18.95

Een trio van gerookte zalm, gerookte makreel, krokante garnalen met cocktailsaus en stokbrood

Normaal Groot

Carpaccio 'Eemland' 14.95 23.95

Met Parmazaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes

Pesto- of truffelmayonaise

Normaal Groot

Pittige gamba's 14.95 23.95

Gepelde gamba's geserveerd in warme peperolie met tomaat en stokbrood

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 geroosterde pompoen, gerookte hazelnoten, uiencompote en Aceto-Balsamico

Met krokante spek +1.50

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

✓ Vegetarische gerechten
Heb je een allergie? Meld het ons!

In het seizoen

Hoofdgerechten

Huisgemarineerde saté van kippendijen 23.00

Geserveerd met nasi, knapperige uitjes, kroepoek en satésaus

Dikbil biefstuk Java 24.00

Met gebakken uien, champignons en pittige sambaljus

Dikbil biefstuk 24.00

Met gebakken uien en champignons

Roquefortsaus / Champignon roomsaus / Pepersaus

Spareribs 24.50

Met lente-ui en twee soorten saus

Zalmfilet en papillotte 23.95

Gevuld met diverse soorten groenten en soja-knoflook boter

Ravioli van bospaddenstoelen ✓ 22.50

Met gebakken spinazie, saus van burrata en truffel, Parmezaanse kaas en gefrituurde rucola

Al onze hoofdgerechten worden
zonder bijgerechten geserveerd

Lekker voor erbij

Alle bijgerechten zijn vegetarisch ✓

Friet met mayonaise 5.75
met truffelmayonaise en Parmazaanse kaas +1.50

Zoete aardappel friet met mayonaise 7.25
met truffelmayonaise en Parmazaanse kaas +1.50

Aardappelpuree 6.50

Groene salade 5.50

Mix van warme groenten 6.75

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

Onze toppers!