

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

Gevallen citroentaart 10.95

Met meringue, citroenijs en lemoncurd

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** **17.95**
Een trio van gerookte zalm, gerookte makreel, krokante garnalen met cocktailsaus en stokbrood
- Carpaccio 'Eemland'** **14.95** **23.95**
Met Parmazaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes
Normaal Groot
- 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 gemarineerde appel, 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!

Hoofdgerechten

- Huisgemarineerde saté van kippendijen** **22.95**
Geserveerd met Oosterse salade, knapperige uitjes, kroepoek en satésaus
- Dikbil biefstuk Java** **23.95**
Met gebakken uien, champignons en pittige sambaljus
- Dikbil biefstuk** **23.95**
Met gebakken uien en champignons
Roquefortsaus / Champignon roomsaus / Peppersaus
- Spareribs** **24.50**
Met lente-ui en twee soorten saus
- Gebakken zalm** **23.95**
Met seizoensgroenten en Oosterse boter
- Rigatoni pasta** ✓ **22.50**
Met romige tomaten- ricottasaus, Parmezaanse kaas, rucola en buffel stracciatella

Al onze **hoofdgerechten** worden
zonder bijgerechten geserveerd

In het seizoen

Onze toppers!

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**
- Groene salade** **5.50**
- Mix van warme groenten** **5.50**

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