

Desserts

Eemland's koektrommeltje 8.50

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

Dame Blanche 10.50

Vanille ijs geserveerd met chocoladesaus en slagroom

Gevallen citroentaart 10.95

Met meringue, citroenijs en lemoncurd

Hemelse modder 11.50

Luchtige chocolademousse met frisse passievrucht en krokante chocolade

Dessert van de Chef 11.50

Wisselend dessert

Crème brûlée 9.95

Op klassieke wijze met vanille ijs en tuille

Scroppino 8.95

Cocktail van citroenijs met vodka, room en Prosecco



★★★★ GRANDCAFÉ | BOUTIQUE HOTEL EEMLAND

EVENEMENT | FEEST | VERGADERING

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 toppeers!

Voorgerechten

Knoflook wijngaardslakken *1 dozijn* **15.25**
In kruidenboter met roquefort, champignons, ui en stokbrood

Eemlands visbordje **17.95**
Een trio van gerookte zalm, krokante garnalen met cocktailsaus, gerookte forel en stokbrood

	Normaal	Groot
Carpaccio ‘Eemland’	14.95	23.95
Met Parmezaanse 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		

Oosterse krokante Gyoza **14.75**
Krokante kip dumplings geserveerd met bosui, rode peper en Oosterse sesam vinaigrette
Vegetarische variant mogelijk 

Oosterse zalmtartaar **16.50**
Fijn gesneden verse zalm, krokante nori, romige yuzu mayonaise en frisse bosui

Steak tartaar **17.95**
Vers aangemaakte steak tartaar, geserveerd met krokante uitjes en een knapperige crouton

Buffel burrata  **17.50**
Romige stracciatella van burrata met barbecuebietjes, gemarineerde appel, geroosterde amandelen, aceto balsamico en een krokante crouton
Parmaham **+4.50**

Salades

Caesar salade **19.75**
Met Romeinse sla, Parmezaanse kaas, kippendijen, ei, ansjovis, gebakken spek, croutons en Caesardressing

Geitenkaas  **19.25**
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!

Polder proeverij Meest gekozen!

- Carpaccio met truffelmayonaise
- Gerookte zalm
- Gyoza met pittige mayonaise
- Geitenkaassalade met gemarineerde appel en hazelnootjes
- Stokbrood met aioli

18.75 p.p.
per persoon te bestellen

In het seizoen

Hoofdgerechten

Huisgemarineerde saté van kippendijen **22.95**
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 Java **23.95**
Met gebakken uien, champignons en pittige sambaljus

Dikbil biefstuk **23.95**
Met gebakken uien en champignons
Roquefortsaus / Champignon roomsaus / Pepersaus

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

Gebakken zalm **23.95**
Met seizoensgroenten en Oosterse boter

Zomerse vissalade **23.95**
Rijkge vulde salade met diverse warme en koude vissoorten, onze Oosterse boter en knapperige crouton

Knoflook gamba’s **22.75**
Zes gepelde jumbo gamba’s, gebakken in knoflook en Spaanse peper, geserveerd met een frisse spinaziesalade

Tomatenravioli  **22.50**
Gevulde tomatenravioli met romige stracciatella van burrata, basilicumolie en Parmezaanse kaaschips

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

Lekker voor erbij

Onze bijgerechten zijn vegetarisch 

Friet met mayonaise **5.75**
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas **+1.50**

Zoete aardappel friet met mayonaise **7.25**
met truffelmayonaise en Parmezaanse 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

Onze klassiekers!