

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

Dessert van de Chef 11.50

Wisselend dessert

Scroppino 8.95

Cocktail van citroenijs met vodka, room en Prosecco



GRANDCAFÉ | BOUTIQUE HOTEL

EEMLAND

EVENEMENT | FEEST | VERGADERING

Groep Lunch

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!

Broodjes

Italiaans broodje ✓ **15.25**
Warm flatbread met lichtpittige tomatensalsa, pesto, Parmezaanse kaas en buffel burrata

Broodje carpaccio **13.75**
Met Parmazaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes
Pesto- of truffelmayonaise

Gerookte zalm **15.75**
Met dillemayonaise, gekookt eitje, kappertjes en rode ui

Huisgemaakte tonijnsalade **12.75**
Met appel, kappertjes, rode ui en mayonaise

Geitenkaas ✓ **12.75**
Met walnoten en honing
Met krokante spek **+1.50**

Broodje kroket **11.75**
2 kroketten op sneeën brood met mosterd
Wit of bruin brood
Kan ook vegetarisch ✓

Brood keuze

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

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**

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

Warm genieten

Huisgemarineerde saté van kippendijen **22.95**
Geserveerd met Oosterse salade, knapperige uitjes, kroepoek en satésaus

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

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

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

Al onze **hoofdgerechten** worden
zonder bijgerechten geserveerd

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

Lekker voor erbij

Onze 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