

Desserts

Eemland's koektrommeltje 8.50

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

Dame Blanche 10.50

Vanille ijs geserveerd met chocoladesaus en slagroom

Crêpe Suzette 9.75

Met vanille ijs en warme sinaasappel saus

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 koffies

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 24.50

Met seizoensgroenten en oosterse boter

Dikbil biefstuk 24.50

Met gebakken uien en champignons

Roquefortsaus / Champignon roomsaus / Peppersaus

Aubergineschnitzel 22.50

Met tomatensalsa, burrata, rucola en Parmezaanse kaas

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-aardappelfriet 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