



Iberico buikspek

Gegrilld buikspek van het Iberico varken met een Oosterse salade en vadouvan mayonaise

€ 12,50

Gerookte zalm

Ambachtelijk gerookte zalm met brioche brood en truffel crème fraîche

€ 12,50

Carpaccio “klassiek”

Dun gesneden rundercarpaccio met pijnboompitjes, krokante spekjes en Parmezaanse kaas, met walnoot-balsamicodressing

€ 11,50

Yellowfin tonijn

Sashimi van tonijn met knoflook-sesamdressing

€ 13,50

Gandaham

Dungesneden Belgische gerookte ham met een salade van mozzarella, zongedroogde tomaten, olijf en rucola

€ 11,50

Eemland proeverij

Samenspel van onze mooiste voorgerechtjes, feestelijk gepresenteerd

€ 13,50





Soepen

Franse uiensoep

Stevige uiensoep gegratineerd met Old Amsterdam

€ 6,00

Tomatensoep

Licht gebonden tomatensoep met room en fijne prei

€ 5,75

Runderbouillon

Dubbel getrokken runderbouillon, aan tafel uitgeserveerd met mini truffel-profiteroles

€ 6,50

Warme voor-/tussengerechten

Gebakken gamba's

Met verse pasta en romige kruiden-knoflooksaus

€ 13,50

Geitenkaasje

Gegratineerde geitenkaas met een spinaziesalade en een dressing van spekjes en sjalotten

€ 10,50





Black Angus sucade

Langzaam gegaarde Black Angus sucade met gebakken bloedworst en hete bliksem

€ 21,50

Tournedos Eemland

Biefstuk van de haas met groene pepersaus

€ 25,50

Iberico rack

Gegrillde kotelet van het zwartpootvarken met mosterd-dragonsaus

€ 20,50

Varkenshaas traditioneel

Rosé gebraden varkenshaas met saus van champignons en room

€ 20,50

Spareribs, sweet or spicy

Geroosterde varkensribbetjes, naar keuze pikant of zoet gemarineerd

€ 17,50

Dubbele runderentrecôte

Gegrillde lende van het Wijdemere rund met aan tafel bereide stroganoffsaus (min. 2 pers.)

€ 27,50 p.p.





Hoofdgerechten vis

Zalmfilet

Zalm uit de oven met tomaat, prei, wortel en crème fraîche saus met bieslook en spekjes

€ 19,50

Gegrilde tonijn

Gegrilde Yellowfin tonijn antiboise

€ 23,50

Skreifilet

Winterkabeljauw op een bedje van gestoofde venkel met witte wijnsaus en Hollandse garnalen

€ 21,50

Overige gerechten

Vegetarische schotel

Dagelijks wisselende variatie in het voor en hoofdgerecht

v.a. € 17,50

Kindermenu

3-gangen kindermenu in overleg

€ 15,50





Dame blanche

Topper aller tijden, vanille-ijs met warme chocoladesaus

€ 7,50

IJspalet

Diverse soorten huisgemaakt ijs met slagroom

€ 8,50

Doyenne du comice

Gepocheerde peer met sabayon en caramel-ijs

€ 8,50

Wentelteefje

Wentelteefje van Fries suikerbrood met warme amarene kersen en vanille-ijs

€ 9,50

Desserttoren Eemland

Een torenhoog samenspel van onze nagerechten (min. 2 pers.)

€ 10,50 p.p.

Kaasplateau

Diverse soorten kaas geserveerd met bijpassend garnituur

€ 9,75

Irish Coffee	€ 7,50
Brasil Coffee	€ 7,50
French Coffee	€ 7,50
Dom Coffee	€ 7,50
Calypso Coffee	€ 7,50
Dokkumer Coffee	€ 7,50
Eemland Coffee	€ 8,00





Tomatensoep Licht gebonden	€ 5,50
Erwtensoe Met rookworst, roggebrood en spek	€ 6,50
Franse uiensoep Stevige uiensoep gratineerd met Old Amsterdam	€ 6,00
Krachtige wildbouillon Heldere bouillon van wild met verse bospaddenstoelen	€ 6,50
Salade Spakenburg Salade met gerookte paling, zalm, ui en komkommer met een frisse limoendressing	€ 10,50
Salade met wildhammen Met gebakken paddenstoelen en vijgencompôte	€ 10,50
Gooise Salade Dagelijks wisselende salade	€ 9,50
Salade met gratineerde geitenkaas en honing	€ 9,50





Wildstoofpot

Met bijpassende garnituur

€ 13,50

Saté garni

Van varkenshaas, geserveerd met pindasaus

€ 14,50

Gegrilde runderburger

Met garnituur van champignons, gefrituurde uienringen,
zoetzure saus, koolsalade en friet

€ 10,50

Club Sandwich

Drie toastjes belegd met gerookte kip, augurk, tomaat, ei en
bacon, geserveerd met remouladesaus en huisgemaakte friet

€ 11,50

Zuurkool schotel

Met zuurkoolspek en rookworst

€ 10,50

Portie huisgemaakte friet

€ 3,50

Rauwkostsalade

€ 2,50

Stokbrood met kruidenboter

€ 2,50

Gebakken champignons

€ 2,50

Lunchgerechten: plate lunch gerechten en side-orders





Stokbroodje met roomkaas en gerookte zalm	€ 8,00
Stokbroodje met tonijnsalade	€ 6,50
Stokbroodje hertenham met gebakken paddenstoelen en truffelmayonaise	€ 6,50
Stokbroodje ossenworst met rode uien	€ 5,75
Stokbroodje carpaccio de luxe	€ 7,50
Panini met Parmaham, roodschimmelkaas en pesto	€ 7,50
Panini met oosterse kip en pindasaus	€ 7,50
Diverse uitsmijters Ham, kaas, rosbief, bacon of een combinatie daarvan	vanaf € 6,50
Diverse omeletten Ham, kaas, champignon of boerenomelet	vanaf € 6,50
Twee Kwekkeboom kroketten met brood	€ 7,50
Biefstuk met brood en jus	€ 15,50





Spumante

Collavini-il Grigio
(Italië)

fles € 27,50
glas € 4,50

Champagne

Taittinger Champagne Brut
Reims

fles € 65,00

Rosé

Domaine St. Felix-Cuvée 2009
Pierre Martin, Pays d'Oc

fles € 20,50
glas € 3,75

Wispering Angel 2010
Château D'Esclans, Côtes de Provence

fles € 44,50

Château Puech-Haut
Saint-Drézéry, Languedoc

75cl. € 29,50
150cl. € 65,00
300cl. € 137,00

Wijnkaart: spumante, champagne, rosé





Finca la Colonia Sauvignon Blanc Bodega Norton, Mendoza (Argentinië)	fles € 20,50 glas € 3,75
Azuela Verdejo D.O. 2009 Rueda (Spanje)	fles € 23,50
Doña Paula Chardonnay Los Cardos, Mendoza (Argentinië)	fles € 24,50
Caldora-Colle dei venti Pecorino 2009 Abruzzo (Italië)	fles € 27,50
Haystack The Weather Station Sauvignon Blanc 2010 Journey's End, Stellenbosch (Zuid-Afrika)	fles € 29,50
Boschendal Sauvignon Blanc Grande Cuvée 2009 Franschhoek (Zuid-Afrika)	fles € 29,50
Bourgogne Chardonnay Les Sétilles Olivier Laflaive, Côte d'Or	fles € 32,50
Estate Chardonnay 2010 Journey's End, Stellenbosch (Zuid-Afrika)	fles € 37,50
Su'Skol Chardonnay, Hess Collection 2008 Napa Valley (USA)	fles € 42,50
Beaune du Château, premier cru 2007 Côte-d'Or	fles € 48,50





Finca la Colonia Merlot Bodega Norton, Mendoza, (Argentinië)	fles € 20,50 glas € 3,75
Wildcard Shiraz Peter Lehman, Barossa Valley (Australië)	fles € 24,50
Les Jamelles Merlot Languedoc	fles € 24,50
The Pastor's Blend 2008 Journey's End, Stellenbosch (Zuid-Afrika)	fles € 27,50
Beronia D.O.Ca. Rioja (Spanje)	fles € 29,50
Ripasso Valpolicella 2008 Corte Giara (Italië)	fles € 32,00
The cape Doctor Shiraz 2005 Journey's End, Stellenbosch (Zuid-Afrika)	fles € 42,50
La Bottière Prestige Cordier A.C., Bordeaux	fles € 42,50
Beaune du château, premier cru 2008 Côte-d'Or	fles € 48,50
Faustino 1 Grand Reserva 1999 Rioja	fles € 55,00





Elysium black muscat

California

glas € 7,50

Moscatel de setúbal d.o.c

Balcalhã vinhos de Portugal

glas € 7,00

Dulce Natural

Bodega Norton, Mendoza, (Argentinië)

glas € 6,50

Vintage port 'The King'

Peter Lehman, Barossa Valley (Australië)

glas € 7,50

Wijnkaart: dessertwijnen





