



RESTAURANT HEERLIJKHEID
DE EESE
LUNCH DINER

LUNCH

LUNCHGERECHTEN

Streekkroketten of groente kroketten ✓	8,50
Twee plakken oerbrood met twee kroketten en huisgemaakte mosterdmayonaise	
Uitsmijter	8,00
Twee plakken oerbrood met drie gebakken eieren, ham en / of kaas	
Uitsmijter "de Eese"	9,00
Twee plakken oerbrood met drie gebakken eieren, ham, kaas, gebakken courgette, ui en champignons	
Broodje gerookte zalm	11,00
Twee plakken vers gebakken oerbrood met gerookte zalm van "Schenkel" op Urk, geserveerd met verse groenten en een frisse dillecrème	
Broodje pittige kip	11,00
Op Aziatische wijze gemarineerde kip met verse roerbak, op Turks brood met aioli	
Broodje brie ✓	8,50
Twee plakken vers gebakken oerbrood met romige Franse brie, een mix van geroosterde noten, appel en honing.	
12-uurtje "de Eese"	12,50
Twee plakken vers gebakken oerbrood, een streekkroket met mosterdmayonaise, Franse brie, gerookte zalm en een kop huisgemaakte soep	12,50

SALADES

Natuurlijk hebben wij ook tosti's!

Salade met carpaccio van Black Angus	
Flinterdun gesneden carpaccio van black angus rund, geserveerd met geroosterde pitten, Grana padano en een dressing van zwarte truffel	12,50
Eeser vissalade	
Met gerookte zalm van "Schenkel" op Urk, gebakken tijgergarnalen, verse lente-ui, sesamzaadjes en een dilledressing	12,50
Salade van de Chef	
Gebakken biefstukpuntjes met roerbakgroenten, een huisgemaakte oosterse dressing, verse lente-ui en sesamzaadjes	12,50
Salade roombrie ✓	
Romige Franse brie geserveerd met een mix van geroosterde noten, appel en honing	12,50

Verse friet met mayonaise + 2,50

Truffelfriet met truffelmayonaise en parmazaanse kaas + 5,50

Vers gebakken oerbrood met roomboter + 2,50

Soep - Pomodori of soep van de week

Met een kaasstengel 6,-

PLATE

Geserveerd met verse frieten, mayonaise en een frisse salade

Italiaanse schnitzel	13,50
Gegratineerd in de oven met salami en mozzarella	
Spare-ribs	16,50
Heerlijk gemarineerd en boterzacht	
Kipsate	12,50
Met huisgemaakte pindasaus, atjar en seroendeng	
Loempia	10,-
Met ham, ei, satésaus, kroepoek en atjar	

"Het geheim van onze gerechten"

Wij werken zoveel mogelijk samen met lokale leveranciers! Benieuwd wie dit zijn? In onze drankenkaart kun je alle info over onze lokale samenwerkingen rustig doorlezen..."