

Avondkaart

Di t/m Za vanaf 17:00 uur

3 - GANGEN KEUZEMENU VOOR 29⁵⁰

KEUZE UIT ONDERSTAANDE VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHTEN

VOORGERECHTEN

9⁷⁵

KOUD

XL Carpaccio meerprijs 2⁹⁵

Rundercarpaccio met truffel-balsamicomayonaise, oude kaas, pijnboompitten en zoetzure paddenstoeltjes

Wijnsuggestie: Ficada Rosé 2017 - Portugal á 3^{95 per glas}

Rouleau van dagverse witvis, chorizo, kerrie bloemkool en paprika

Wijnsuggestie: Panul Chardonnay 2017 - Chili á 4^{95 per glas}

Eendenborst -huisgerookt-, truffel bavaroise, groene asperges en Hollandaise (ook vegetarisch te bestellen )

Wijnsuggestie: Castelo de Medina Verdejo 2017 - Spanje á 4^{95 per glas}

WARM

Pomodori tomatensoep met pesto, crème fraîche en pijnboompitjes 5⁹⁵ 

Soep van het seizoen 7²⁵

 Vegetarische gerechten



EKKELenkAMP

LUNCH ■ DINER ■ PATISSERIE

Avondkaart

Di t/m Za vanaf 17:00 uur

HOOFDGERECHTEN

19⁹⁵

Vis van de dag met bijpassende saus en garnituur

Wijnsuggestie: Castelo de Medina Verdejo 2017 - Spanje á 4^{95 per glas}

Eendenborst met een jus van gevogelte en Grand Marnier **21⁹⁵**

Wijnsuggestie: Monthe Velho 2016 - Portugal á 4^{95 per glas}

Hertenbiefstukjes -gegrild- met een wildjus van rode port en cranberry **21⁹⁵**

Wijnsuggestie: Chakana Mendoza Malbec 2017 - Argentinië á 4^{95 per glas}

Schnitzel "Ekkelenkamp" met paprika, spek, ui, champignons en champignonroomsaus

Portobello gevuld met ratatouille, linzen en een saus van rode wijn en gepofte knoflook **18⁵⁰** 

Wijnsuggestie: Ficada Rosé 2017 - Portugal á 3^{95 per glas}

VOOR DE VERFIJNDE VLEESLIEFHEBBER

meerprijs 6⁹⁵

Ierse Ossenhaasbiefstuk +/- 200 gram -gegrild- met een eigen jus, truffel en bospaddenstoelen

Wijnsuggestie: Chakana Mendoza Malbec 2017 - Argentinië á 4^{95 per glas}

*Bij alle hoofdgerechten serveren wij een frisse salade en frites met fritessaus,
deze kunt u kosteloos bij bestellen.*

 Vegetarische gerechten



EKKELenkAMP

LUNCH ■ DINER ■ PATISSERIE

Avondkaart

Di t/m Za vanaf 17:00 uur

NAGERECHTEN

6 ²⁵

Chocolade brownie met pecan noten, karamel en Ruby chocoladeroomijs

Wijnsuggestie: Di Lenardo Pass the Cookies! 2015 - Italië á 5 ⁷⁵ per glas

Crème Brûlée met Licor 43, een crumble van speculaas en speculaasroomijs

Vanilleroomijs met advocaat, boerenjongens en slagroom

Kaasplankje met boerderijkaassoorten, huisgemaakte chutney en vijgenbrood

Wijnsuggestie: Delaforce Fine ruby rode port - Portugal á 3 ⁹⁵ per glas

Koffie “Ekkelenkamp” met een koffie of thee naar keuze en diverse kleine zoetigheden 4 ⁹⁵

Niet alle ingrediënten zijn weergegeven op onze kaart. Heeft u speciale dieetwensen of allergieën, geeft u dit dan aan zodat wij hier rekening mee kunnen houden.



EKKELenkAMP

LUNCH ■ DINER ■ PATISSERIE