

Eeterij de Pont

— " Warme voorgerechten " —

Doesburgse mosterdsoep 5,50

Met krokante spekjes

Tomaten-basilicum soep 5,50

Met een rozet ongezoete slagroom

Gamba's gebakken in knoflook 12,50

Op een bedje van slasoorten

— " Koude voorgerechten " —

Broodplank met kruidenboter en dips 5,50

Geitenkaassalade 10,50

Pecannoten, croutons en een dressing met honing

Klassieke carpaccio van Belgisch blauw rund 10,50

Met pijnboompitten, pestodressing en oude kaas

Visserspalet 12,50

Een selectie van mooie vissoorten op een bedje van sla

Al onze voorgerechten worden geserveerd met een mandje brood met daarbij roomboter & huisgemaake kruidenboter

— " Vlees " —

Klassiekers van de chef

Tournedos van Belgisch blauw rund 28,50

Super mals, met naar keuze rode port- of pepersaus

Spareribs om je vingers bij af te likken 19,50

Naar geheim recept van de chef

Gepaneerde Schnitzel de Pont 19,50

Van de varkenshaas, met gebakken ui & champignons

Ossenhaaspuntjes in rode port- of pepersaus 23,50

Onze topper van Belgisch blauw rund

Onze nieuwelingen

Steak "du Pont" van gesplitste sukade 22,50

Prachtig stukje rund, voor de echte vleesliefhebber

Varkenshaas medaillons 19,50

Met paddestoelen-roomsaus

Graag geven wij u een passend wijn advies!

—“ Vis ”—

Zalmfilet in haar waarde gelaten 21,50

Streepje Hoi Sin, lente uitjes en knoflook

Gamba's gebakken in knoflook 21,00

Ook heerlijk in de pikante saus

Vangst van de dag Dagprijs

Wat de markt ons vandaag brengt

Nieuw bij de Eeterij: Vrijdag Visdag. Op deze dag presenteren wij extra visgerechten buiten de reguliere kaart.

—“ Vegetarisch ”—

Gevulde courgette 16,50

Vers bereid in de oven, afgemaakt met een mooie kaaskorst

Maaltijdsalade 16,50

Met paddenstoelen en gegrilde groentes

—“ Supplementen ”—

Gebakken aardappelen- warme groentes- gebakken champignons- rode port- of pepersaus 3,00 per portie

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade

—“ Nagerechten ”—

Chocolademousse 6,50

Huisgemaakt van witte en pure chocolade. Natuurlijk met een toef slagroom

Vanille roomijs 6,50

Met warme kersen en Bastogne koekkrumels

Crème brûlée 6,00

Van tonkabonen, met een bol caramel crunch roomijs

De Uitdaging 6,00

Vanille roomijs, zeezout en olijfolie

Rondje van de zaak 7,50

Voor wie niet kan kiezen, van alles wat

Boer Spierings kaasplank 7,50

De lekkerste boerenkazen uit de regio

Onze keuken is geopend tot 20.00 uur.

Heeft u een allergie of speciaal dieet, laat het ons weten.

Wie bieden ook de mogelijkheid tot een high tea, high wine, walking dinner of een spetterend feest.

Meer informatie op www.eeterijdepont.nl

Like ons op Facebook en wordt op de hoogte gehouden van nieuwe activiteiten