

Restaurant Eden Crown

Voorgerechten - Starters

Tomatensoep, huisgemaakte romige tomatensoep met een pesto-crostini € 6,50
Tomato soup, homemade creamy tomato soup with a pesto crostini

Uiensoep, soep van gestoofde uien met een kaasstengel € 6,50
Onion soup, soup of stewed onions with a cheese straw

Rundercarpaccio met pestodressing, mesclun, pijnboompitten en Parmezaanse kaas € 9,50
Beef carpaccio with pesto dressing, mesclun, pine nuts and Parmesan cheese

Salades voorgerecht - Salads starter € 9,50

Salades hoofdgerecht - Salads main course € 14,50

Salade met gebakken kipfilet, uitgebakken spekjes, pestodressing, croutons, sinaasappelpartjes en pijnboompitten
Salad with fried chicken fillet, fried pieces of bacon, pesto dressing, croutons, orange chunks and pine nuts

Salade met gerookte zalm, yoghurt dressing, scharrelei, croutons en pijnboompitten
Salad with smoked salmon, yoghurt dressing, free-range egg, croutons and pine nuts

Salade met lauwarme mozzarella, pestodressing, champignons, croutons en pijnboompitten
Salad with lukewarm mozzarella, pesto dressing, mushrooms, croutons and pine nuts

Salade met schaafsel van Reypenaer kaas, gemengde pluksla, croutons, en pijnboompitten
Salad with Reypenaer cheese shavings, mesculin, croutons and pine nuts

Salade met geitenkaas, yoghurt dressing, druiven, bosui, honing en pijnboompitjes
Salad with goat's cheese, yoghurt dressing, grapes, spring onion, honey and pine nuts

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met brood en boter
The above dishes are served with bread and butter

Hoofdgerechten - Main courses

Runderburger op maïsbrood met koolsalade, kaas, gebakken ei en friet € 17,50
Beef burger on corn bread with coleslaw, cheese, fried egg and fries

Gegrilde parelhoen met een rode portsaus en verse daggroenten € 17,50
Grilled guinea fowl with a red port sauce and fresh vegetables of the day

Gebardeerde varkenshaasfilet met champignonsaus en verse daggroenten € 17,50
Barded pork fillet with mushroom sauce and fresh vegetables of the day

Gegrilde zalmfilet met botersaus en verse daggroenten € 17,50
Grilled salmon fillet with butter sauce and fresh vegetables of the day

Gebakken kalfsoester met rode portsaus en verse daggroenten € 21,50
Pan-fried veal with red port sauce and fresh vegetables of the day

Gebakken runderbiefstuk met champignonsaus en verse daggroenten € 21,50
Pan-fried beef steak with mushroom sauce and fresh vegetables of the day

Gebakken pangasiusfilet met kerriesaus en dagverse groenten van de dag € 17,50
Pan-fried pangasius fillet with curry sauce and fresh vegetables of the day

Penne Carbonara di Casa, penne pasta met champignonsaus, spek en kruiden € 17,50
Penne Carbonara di Casa, penne pasta with a mushroom sauce, bacon and herbs

Desserts - Desserts

Dame blanche <i>Dame blanche</i>	€ 6,50
Tarte tartin van appel met vanille-ijs en caramelsaus <i>Apple tarte tartin with vanilla ice cream and caramel sauce</i>	€ 6,50
Verse fruitsalade met een verfrissende bol yoghurtijs <i>Fresh fruit salad with refreshing yogurt ice</i>	€ 6,50
Chocolademousse met walnotenijs <i>Chocolate mousse with walnu ice cream</i>	€ 6,50
Rabarbercompote met een bolletje yoghurtijs <i>Rhubarb with a scoop of yogurt ice cream</i>	€ 6,50

Bioscoopmenu - Cinema Menu

€ 25,00

Geniet van een heerlijk 3-gangen menu en ontvang na afloop een bioscoopvoucher die je kunt inleveren bij alle bioscopen van Pathé in Nederland.

Enjoy a delicious 3-course menu and afterwards, receive a Pathé voucher that can be used at all cinemas of Pathé in the Netherlands.

Voorgerechten - Starters

Huisgemaakte romige tomatensoep met een pesto-crostini

Homemade creamy tomato soup with a pesto crostini

Of / or

Uiensoep met een kaasstengel

Onion soup with a cheese straw

Of / or

Salade met gebakken kipfilet, uitgebakken spekjes, pestodressing, croutons, sinaasappelpartjes en pijnboompitten

Salad with fried chicken fillet, fried pieces of bacon, pesto dressing, croutons, orange chunks and pine nuts

Hoofdgerechten - Main courses

Gegrilde parelhoen, met een rode portsaus en verse daggroente

Grilled guinea fowl with a red port sauce and fresh vegetables of the day

Of / or

Gebardeerde varkenshaasfilet met champignonsaus en verse daggroenten

Barded pork fillet with mushroom sauce and fresh vegetables of the day

Of / or

Gebakken pangasiusfilet met kerriesaus en verse daggroenten

Pan-fried pangasius fillet with curry sauce and fresh vegetables of the day

Desserts - Desserts

Verse fruitsalade met een verfrissende bol yoghurtijs

Fresh fruit salad with refreshing yogurt ice

Of / or

Rabarbercompote met een bolletje yoghurtijs

Rhubarb with a scoop of yogurt ice cream

Of / or

Dame blanche

Dame blanche