

Eemhof  
WINTERLODGE



**DINER**

[WWW.EEMHOF-WINTERLODGE.NL](http://WWW.EEMHOF-WINTERLODGE.NL)

# MAIN 17:00 - 21:00

## STARTERS

<b>BROOD MET SMEERSELS</b>	7,-
Focaccia met aioli en tomatentapanade	
<b>BOSPADDENSTOELEN SOEP</b>	9,-
Geserveerd met focaccia	

## TASTY CHOICES

<b>GEGRILDE BEENHAM OP BOT</b>	20,-
Met honingmosterdsaus, verse friet uit de Flevopolder en salade	
<b>CHAMPIGNONSCHNITZEL</b>	21,-
Varkenschnitzel met romige champignonsaus, verse friet uit de Flevopolder en salade	
<b>PEPERSCHNITZEL</b>	21,-
Varkenschnitzel met romige pepersaus, verse friet uit de Flevopolder en salade	
<b>VERS GEBAKKEN ZALMFILET</b>	27,-
Geserveerd met groene asperges en wittewijnsaus, verse friet uit de Flevopolder en salade	
<b>SATÉ VAN KIPPENDIJ</b>	20,-
Geserveerd met satésaus en gefrituurde ui, verse friet uit de Flevopolder en salade	
<b>PENNE AI FUNGHI</b>	21,-
Heerlijke pasta met champignons, rucola, huisgemaakte pesto en Padano-kaas	
<b>PENNE AL POLLO E FUNGHI</b>	23,-
Heerlijke pasta met kip, champignons, rucola, huisgemaakte pesto en Padano-kaas	

## JUICY BURGERS

<b>CLASSIC BURGER</b>	19,-
Burger van Veluws 'dubbeldoel' rundvlees met American cheddar, smoked bacon, burger relish en huisgemaakte saus	
<b>TRUFFEL BURGER</b>	21,-
Burger van Veluws 'dubbeldoel' rundvlees met American cheddar, smoked bacon, truffel glaze, burger relish en truffel mayonaise	
<b>THE BACONATOR</b>	21,-
Burger van Veluws 'dubbeldoel' rundvlees met American cheddar, dubbel smoked bacon, burger relish en huisgemaakte saus	
<b>CHICKEN BURGER</b>	19,-
Verse kippendij met American cheddar, smashed avocado, rode ui, burger relish en tzatziki saus	
<b>MEXICAANSE BONEN BURGER</b>	18,-
Huisgemaakte vega-burger van kikkererwten Mexicaanse cajun, American cheddar, smashed avocado, burger relish en huisgemaakte saus	
<b>COWBOY BURGER</b>	20,-
Burger van Veluws 'dubbeldoel' rundvlees met American cheddar, smoked bacon, uienringen, burger relish en huisgemaakte saus	
<b>"THE BEAST BURGER"</b>	23,-
'Double patty burger' van Veluws 'dubbeldoel' rundvlees met dubbel American cheddar, dubbel smoked bacon, burger relish en huisgemaakte saus	

**GESERVEERD MET SALADE EN VERSE FRIET UIT DE FLEVOPOLDER**



\*Onze kippendij kan rood zijn, maar is altijd volledig gegaard en zorgvuldig bereid.

## STEAK "SERVED MEDIUM"

<b>FLAT IRON STEAK 200 GR</b>	<b>26,-</b>
Met gegrilde aubergine en pepersaus	
<b>FLAT IRON STEAK 300 GR</b>	<b>33,-</b>
Met gegrilde aubergine en pepersaus	
<b>THE BIG DADDY STEAK 400 GR</b>	<b>39,-</b>
Met gegrilde aubergine en pepersaus	

**GESERVEERD MET SALADE EN VERSE  
FRIET UIT DE FLEVOPOLDER**

## SALADS

<b>WINTERSE SALADE</b>	<b>16,-</b>
Mesclun salade met bospaddenstoelenmix, olijven, rode ui, groene asperges, cherrytomaten, feta en dressing	
<b>CHICKENSALAD</b>	<b>19,-</b>
Mesclun salade met kip, bospaddenstoelenmix, olijven, rode ui, groene asperges, cherrytomaten, feta en dressing	
<b>CARPACCIO SALADE</b>	<b>20,-</b>
Mesclun salade met carpaccio, bospaddenstoelenmix, olijven, rode ui, groene asperges, cherrytomaten, feta en dressing	

## KIDS DINER

<b>POFFERTJES</b>	<b>10,-</b>
Met poedersuiker en stroop	
<b>KIPCORN</b>	<b>10,-</b>
Kipcorn met verse friet uit de Flevopolder, appelmoes en mayonaise	
<b>FRIKANDEL</b>	<b>10,-</b>
Frikandel met verse friet uit de Flevopolder, appelmoes en mayonaise	
<b>KIDSPASTA</b>	<b>10,-</b>
Penne met tomatensaus van verse groente en kaas	

**GESERVEERD MET SNOEPTOMAATJES  
EN KINDERIJS NA**

## SRI LANKAN CURRY

<b>RICE AND CURRY</b> 	<b>22,-</b>
Licht pittige huisgemaakte curry van aubergine met basmati rijst, linzen, aromatische kruiden en kokosmelk	
<b>CHICKEN RICE AND CURRY</b>	<b>24,-</b>
Licht pittige curry van aubergine met gegrilde kip, basmati rijst, linzen, aromatische kruiden en kokosmelk	
<b>BLACK TIGER SHRIMP RICE AND CURRY</b>	<b>25,-</b>
Licht pittige curry van aubergine met Black Tiger garnalen, basmati rijst, linzen, aromatische kruiden en kokosmelk	

## POKÉ BOWL

<b>POKÉ BOWL ZALM</b>	<b>21,-</b>
Met maïs, wortel, edamame bonen, wakame, sesamzaad en licht pittige sriracha mayo	
<b>POKÉ BOWL KIP</b>	<b>20,-</b>
Met maïs, wortel, edamame bonen, wakame, sesamzaad en licht pittige sriracha mayo	
<b>POKÉ BOWL</b> 	<b>17,-</b>
Met maïs, wortel, edamame bonen, wakame, sesamzaad en licht pittige sriracha mayo	

## AFTER

<b>LEMON PIE</b>	<b>8,-</b>
Met pistache-ijs en slagroom	
<b>CHOCOLADE CRUMBLE</b>	<b>10,-</b>
Met Boerenroomijs en slagroom	
<b>HUISGEMAAKTE TIRAMISU</b>	<b>8,-</b>
Klassieke Italiaanse tiramisu met lagen van lange vingers gedoopt in espresso en likeur	
<b>STOOFPEERTJES</b>	<b>9,-</b>
Met kaneelijs	

**AL ONZE TAARTEN ZIJN OOK TE BESTELLEN  
ALS DESSERT MET BOERENROOMIJS 7,95**

# WIST JE DAT?

## ONS VLEES

Wist je dat onze flat iron steak & burgers gemaakt zijn van dubbeldoel rundvlees? Dit betekent dat de koeien niet alleen worden gefokt voor vlees, maar ook voor melk. Hierdoor is het vlees duurzamer en smaakvoller. Proef het verschil en geniet van een hamburger die niet alleen goed is voor jou, maar ook voor de koeien en het milieu!



## ONZE FRIET

Wist je dat onze frietjes vers van de aardappelboer uit de Flevopolder komen? De vruchtbare grond en ideale omstandigheden in de polder maken het tot een perfecte locatie voor aardappelteelt, wat resulteert in heerlijke frietjes met een unieke smaak en textuur. Het is fantastisch dat we zo'n hoogwaardig product rechtstreeks van de bron naar ons bord kunnen krijgen.



## ONS BROOD

Ons hamburgerbrood wordt versgebakken door Bakkerij Ru van Wouter van Geurten uit het visserdorp Spakenburg. De bakker heeft een geheime manier van broodbakken die al sinds 1894 van generatie op generatie wordt doorgegeven. Het brood, nog warm uit de oven, ligt in manden opgestapeld op het dek van de Zuidwal klaar om met de boot over het Eemmeer naar ons vervoerd te worden. De geur van versgebakken brood vult de lucht. Kapitein Jan stuurt de boot behendig door het water, terwijl de zon langzaam hoger klimt aan de horizon.



Eemhof  
WINTERLODGE



EEMHOF WINTERLODGE



EEMHOF\_WINTERLODGE