

*Peter Dircksens:*

*“Bij Polderrestaurant De Haven van Eemnes is het ongedwongen genieten in een gastvrije en unieke omgeving van al het lekkers uit de polder, van het weiland en uit het water.”*

*Welkom in Polderrestaurant De Haven van Eemnes*

*U bent hier in een van de mooiste omgevingen van Nederland: de Eemnesserpolder, een stiltegebied en een onderdeel van Arkemheen-Eemland, een van de twintig 'Nationale Landschappen' die Nederland rijk is. Wat onze gasten in eerste instantie opvalt is het weidse uitzicht, de stilte buiten en de gemoedelijkheid binnen.*

*Nagenoeg alles wat wij serveren komt uit de directe omgeving. Uit de polder, van het weiland en uit het water. Inmiddels zijn diverse lokale leveranciers goede burens van ons. We kunnen, bij wijze van spreken, onze inkopen op de fiets doen bij boerderijen in de buurt voor onder andere kaas, fruit en vlees.*

*Geniet van al het lekkers dat met passie en liefde wordt bereid!*

*Peter en Stefanie Dircksens*

*Omdat wij met dagverse producten werken en afhankelijk zijn van onze lokale leveranciers kan een gerecht in de loop van de dag uitverkocht zijn*

*Voor alle gewenste allergenen informatie kunt u zich wenden tot ons personeel*

## Lunchgerechten uit het water, van het land en de boerderij

### polderplank (vanaf twee personen)

*rilette eend | coppa wild zwijn | streekkaas | huzaar | kaas-rucola kroket |  
gegrilde groenten  
€ 17 per persoon*

### polderplank de luxe (vanaf twee personen)

*rilette eend | coppa wild zwijn | streekkaas | huzaar | mosselkroket |  
gemarineerde zalm | rilette van makreel | gegrilde groenten  
€ 20 per persoon*

### polderplank vega (vanaf twee personen) **V**

*buffelmozzarella | pesto | tomaten-basilicum salsa | kaas-rucola kroket | olijven |  
gegrilde groenten  
€ 17 per persoon*

### visbordje

*gemarineerde zalm | rilette van makreel | mosselkroket | aardappelsalade  
€ 15 | € 22 \*\**

### salade kip

*gegrilde kip | little gem | spek | oude kaas | ansjovis  
€ 15*

### hamburger

*100% rund | bol | sla | oude kaas | ui | tomaat | peper | augurk | spek | frites  
€ 15*

carpaccio

*lendebiefstuk | pesto | notensla | oude kaas*  
€ 14

clubsandwich

*gegrilde kip | spek | avocado | mierikswortelmayonaise | rode ui | sla | frites*  
€ 15

poldersoep **V**

*seizoen*  
€ 8

boerenomelet **V**

*eieren | beenham | groenten | paddenstoelen*  
€ 11

uitsmijter **V**

*scharreleieren | achterham | boerenkaas | spek*  
vanaf € 8

lunchmenu

2 gangen € 22

3 gangen € 28

*al onze lunchgerechten serveren wij met toast of brood*

*\*\* serveren wij als hoofdgerecht, met verse frites en huisgemaakte mayonaise*

**V** vegetarisch (mogelijk)

*extra : verse frites met schil en huisgemaakte mayonaise € 4*

## Voorgerechten uit het water en van het land

### polderplank (vanaf twee personen)

rilette eend | coppa wild zwijn | streekkaas | huzaar | kaas-rucola kroket |  
gegrilde groenten  
€ 17 per persoon

### polderplank de luxe (vanaf twee personen)

rilette eend | coppa wild zwijn | streekkaas | huzaar | mosselkroket |  
gemarineerde zalm | rilette van makreel | gegrilde groenten  
€ 20 per persoon

### polderplank vega (vanaf twee personen) **V**

buffelmozzarella | pesto | tomaten-basilicum salsa | kaas-rucola kroket | olijven |  
gegrilde groenten  
€ 17 per persoon

### visbordje

gemarineerde zalm | rilette van makreel | mosselkroket | aardappelsalade  
€ 15 | € 22 \*\*

### carpaccio

lendebiefstuk | pesto | notensla | oude kaas  
€ 14

### poldersoep **V**

dagprijs

\*\* serveren wij als hoofgerecht, met verse frites en huisgemaakte mayonaise

**V** vegetarisch (mogelijk)

## Hoofdgerechten van het land en uit het water

### rund

*tournedos | groene pepersaus | verse frites | gegrilde groenten*  
€ 29

### lam

*entrecote | portsaus | lentekriek | seizoengroenten*  
€ 24

### spakenburg

*gerookte paling | gemarineerde zalm | polderkreeft | mosselkroket |  
aardappelsalade | frites*  
€ 29

### vis

*dagvangst | seizoengroenten | saus*  
dagprijs

### vegetarisch **V**

*wisselende specialiteiten*  
dagprijs

**V** vegetarisch (mogelijk)

*extra: verse frites met schil en huisgemaakte mayonaise € 4*

## Nagerechten uit de boomgaard en van de boerderij

### dessertaart

wisselende huisgebakken desserttaart

€ 9

### chocolade

chocolademousse | noten | fruit | kruimel | vanille ijs

€ 9

### appel

huisgemaakte appelgebak | hazelnoot ijs | slagroom

€ 9

### aardbei

aardbeienmousse | aardbeiensoep | aardbeien-munt sorbetijs

€ 9

### kaas

5 kazen | compote | noten- vijgenbrood

€ 12

### koffie

koffie | 3 bonbons

€ 6

## Poldermenu

*Van al het lekkers uit de polder, van het weiland en uit het water maken we dagelijks een wisselend 3-, 4- of 5 gangen menu afgestemd op het moment van het seizoen*

*3 gangen menu*

*€ 35*

*\*\*\**

*4 gangen menu*

*€ 40*

*\*\*\**

*5 gangen menu*

*€ 45*

*graag informeren wij u over een bijpassende wijn*

## Koffies

### Koffie De Haven van Eemnes

*Likeur 43*

€ 7.50

### Italiaanse koffie

*Amaretto*

€ 7.50

### Braziliaanse koffie

*Grand Marnier en Tia Maria*

€ 7.50

### Koffie tante Marie

*Tia Maria*

€ 7.50

### Ierse koffie

*Irish whisky*

€ 7.50

### Franse Koffie

*Grand Marnier*

€ 7.50

## Cognacs

### Distillerie Chantal

*Bons Bois*

€ 6.50

### Distillerie d'Aumagne

*Fins Bois*

€ 7.50

### Distillerie Des Saules

*Borderies*

€ 8.50

### Distillerie De L'Ecole

*Petite Champagne*

€ 11.50

### Distillerie Les Magnolias

*Grande Champagne*

€ 12.50