

# 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.**

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

**Meer informatie op [www.eeterijdepont.nl](http://www.eeterijdepont.nl)**

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