

Restaurant Café Eisseshof Menukaart

Biologisch Indonesisch eten!

Vleesgerechten

Rendang pittig gebakken rundvlees met kokos en rode peper	21,50
Semoer runderstoofvlees bereid met zoete ketjap, kruidnagel en tamarinde	21,50
Blado rundvlees gekookt en gefrituurd met pepers, petehbonen en tomaat	21,50
Ajam opor malse kip bereid met komijn	21,50
Ajam ritja pittig kipperecht bereid met pepers, tomaat en citroen	21,50
Nasi tjampoer kies 2 van de bovenstaande 5 vleesgerechten	24,00
Saté ajam 4 stokjes malse kipsaté met pindasaus	22,50

Bijgerechten

Portie saté (4 stokjes) met pindasaus	9,50
Portie gado gado met pindasaus	7,50
Bakje emping	3,50
Portie rijst	3,50
Portie nasi	4,50
Portie bami	4,50

Voor visgerechten, vegetarische gerechten en voorgerechten zie ommezijde.

Heeft u een allergie, meld het ons!

De culinaire reis

Vooraf soto soep met kip, daarna alle 5 vleesgerechten van de kaart en saté ajam, pittige boontjes, sajoer lodez, ei, emping en sambal, bami, nasi en witte rijst

vanaf 2 personen! p.p. 36,50

Nagerechten

Huisgemaakte taart wisselende taartjes met biologische ingrediënten; per punt	4,75
Bonbons (3 stuks) van chocolaterie Iwikje Winsum	4,75
Spekkoek van tante (3 plakken) bereid met roomboter	4,75
Roomijs met advocaat en verse slagroom	8,50
Roomijs met aardbeien (seizoen) in een dressing van balsamico en Cointreau met verse slagroom	9,50

Alle vleesgerechten worden geserveerd met pittige boontjes, sajoer lodeh, ei, emping en sambal. u kunt daarnaast kiezen uit bami, nasi of witte rijst.



ook voor feestjes, (afstudeer)borrels, bedrijfstrainingen, zaalverhuur, vergaderingen, recepties, presentaties, concerten etc.: www.eisseshof.nl