



**Soep, hoofdgerecht, nagerecht €22,95**

**Voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht €24,95**

**Soep, voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht €28,95**

**Biologisch brood van Bakkerij Hardeman met:**

**Olijfolie van Il piacere dell'olio uit Berlicum, Guérandezout met 84 mineralen**

**gezouten roomboter en tapenade €3,95**

## **Voorgerechten €8,95**

Carpaccio van duurzaam rund met Hollandse sla, bio kaas en gemarineerde tomaat

Tartaar van gamba; asperge salade, avocadocrème, pastinaak en hazelnoot (v-mogelijk)

Livar sucade; pomodori tomaat, groene asperge, tomatenjam en vincotto (v-mogelijk)

Gerookte MSC makreel; courgette, rode linzen en schuim van

gepofte knoflook (v-mogelijk)

## **Soepen €5,95**

Frisse komkommersoep; korianderzaad, MSC gerookte zalm en olijfolie (v-mogelijk)

Kalfsbouillon; groene kruiden en truffelroom



Genieten van een heerlijk avondje uit en met een klein bedrag iets goed doen voor kinderen aan de andere kant van de wereld. Vanaf heden is Bistro Eigenwijs aangesloten bij het WFP's Fill the Cup project, waardoor er 20 cent extra per persoon in rekening wordt gebracht. Voor dat bedrag krijgt ieder kind waar het recht op heeft; goede voeding, onderwijs, verzorging en toekomst.



## **Hoofdgerechten €16,-**

Schnitzel van het keten duurzaam varken, champignons, spek, uisaus

Gebakken diamanthaas van het duurzame Irish Angus met een eigen jus +€3,-

Biologische polderhoenbout met venkel, knolselderij en tijm

Gestoofde duurzame lamscurry, masala, vanduvan en cous-cous +€3,-

300 grams beter leven kalfsgehaktbal, gestoofde lentegroenten met kalfsjus

MSC Noordzee schol en papilotte, gestoofde courgette schillen, prei en witte wijn

Zacht gegaarde wilde MSC zalm met groene kruiden antiboise

Biologische voorjaarsgroenten, Bettine bio geitenkaas, yoghurt dip en papadum

Alle hoofdgerechten serveren wij met;

Seizoensgroenten, huisgemaakte mayonaise, chutney, uiendip,  
pommes dauphine, gebakken roseval en Hollandse sla

## **Nagerechten €6,-**

Biologische kazen met eerlijk notenbrood +€3,-

Mango cremeux, gebrande ananas, kokos makroon en sorbet ijs

Duurzame zuidvruchten, kardemom, chocochip cookie, karamel en mocca ijs

Gewoon een lekker ijsje

Warm chocolade cake met huisgemaakt vanille ijs en slagroom



Wij koken volgens de vier pijlers van het eerlijk en heerlijk concept ([www.eerlijk-heerlijk.nl](http://www.eerlijk-heerlijk.nl)). Alle producten die we gebruiken zijn gecertificeerd en hebben een erkend keurmerk.



Biologisch:

Zijn producten die zijn geproduceerd met respect voor het behoud van natuur, milieu en biodiversiteit. Dit houdt bijvoorbeeld in dat boeren de dieren biologisch voer geven, ze hebben een diervriendelijke werkwijze en geven de dieren volop de ruimte. Biologische landbouwproducten groeien natuurlijk omdat de boeren geen chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest gebruiken.



Eerlijke handel:

Draagt bij aan duurzame ontwikkeling en rechten van producenten en arbeiders, vooral in ontwikkelingslanden. De extra inkomsten die de producenten ontvangen door de voorwaarden van eerlijke handel dienen ze te gebruiken om hun eigen leefomgeving te verbeteren. Hierbij staan verbeteringen in de eigen organisatie en verantwoordelijkheden ten opzichte van arbeiders die in dienst zijn, de gemeenschap, het onderwijs, de infrastructuur en het milieu voorop.



Duurzaam:

Kent twee stromingen, namelijk dierwelzijn en duurzame productieprocessen. Deze pijler is gericht op het beoordelen van het proces in de gehele keten van de productie. Om duurzaamheid te stimuleren kiest eerlijk & heerlijk ook voor producten uit het zogeheten tussensegment, waarbij er meer rekening wordt gehouden met dierwelzijn in de reguliere keten maar er nog verbeteringen plaats kunnen vinden in de toekomst.



Streekproduct:

Is afkomstig uit een Nederlandse provincie, regio, stad of zelfs heel specifiek van een bepaalde producent. De producent van een streekproduct is trots op de kwaliteit van zijn product en heeft zijn eigen verhaal. De smaak van het product is authentiek, oorspronkelijk en gebaseerd op streek-eigen receptencultuur. Voorwaarde voor een streekproduct dat hoort bij eerlijk & heerlijk is dat het product wordt geproduceerd met respect voor mens, dier en behoud van natuur en milieu.

