

SPECIALS



VS
★

VAN SPEYK BURGER

op een briochebroodje met gesmolten cheddar,
ui, mosterd, ketchup en augurken.

Geserveerd met huisgemaakte frietjes

Dutch beef patty on a brioche bun with melted cheddar,
onion, mustard, ketchup and pickles.

Served with homemade fries

€ 14



ZEEUWSE MOSSELEN

met huisgemaakte frites, brood en twee sausen

Zeeland Mussels with homemade fries,
bread and two sauces

€ 18.50

VS
★

STARTERS - VOORGERECHTEN



CARPACCIO | 10

van ossenhaas met Old Amsterdam, rucola, zwarte truffeldressing en een brique krokantje
of beef fillet with Old Amsterdam cheese flakes, crispy brique, black truffle dressing and rucola



ESCARGOTS | 10

wijngaardslakken uit de oven in een sausje van boter, groene kruiden en knoflook
garden snails from the oven in a sauce with butter, garlic and green herbs



COQUILLES | 12

met dragon beurre blanc, krokant bladerdeeg en groene salade
with tarragon beurre blanc, crispy puff pastry and green salad



CAESAR SALADE | 9.5

krokante Romaine sla met ansjovisdressing, Parmezaan en kruiden croutons
(met gegrilde kipfilet +2.5)
crisp Romaine lettuce with anchovy dressing, Parmesan and herb croutons
(with grilled chicken +2.5)



SOEP VAN HET SEIZOEN | 8

soup of the season



AMSTERDAMSE GARNALENKROKETJES | 10

volgens authentiek recept met kropsla en cocktailsaus
Dutch crispy shrimp croquettes with cocktail sauce and lettuce

Informeer alstublieft onze bediening over eventuele allergieën of dieetwensen.
Please inform our staff about any allergies or dietary requirements

MAIN COURSES - HOOFDGERECHTEN

OSSENHAAS | 19

gegrild, met klassieke groene pepersaus en gekarameliseerde uitjes
beef fillet steak, grilled, with classic green pepper sauce and caramelized onions



SUDDERLAPJES | 18

zacht gestoofde sucade met andijviestamppot, rookworst en Zaanse mosterd
slow cooked traditional Dutch beef stew with potato and endive mash,
smoked sausage and Zaandam mustard



CONFIT DE CANARD | 18

geconfijte eendenbout, op de huid krokant gebakken, met rode kool en eigen jus
confit of duck, crispy skin, with red cabbage



VIS VAN DE MARKT | 19

met beurre blanc, gegrilde venkel en geplukte groene kruiden
catch of the day with beurre blanc sauce, grilled fennel and fresh green herbs



COTE DE BOEUF | 8 EURO PER 100 GRAM

voor 2 personen, a la minute afgesneden, aan het bot gegrild met kropsla ,frietjes,
groene peper- en knoflooksaus, ± 850 gram
for 2 persons grilled on the bone, served with salad, homemade fries,
green pepper and garlic sauce on the side, approx 850 grams



 **VEGA VAN VANDAAG | 17**
vegetarian dish of the day

SIDE DISHES - BIJGERECHTEN | 4

huisgemaakte frietjes met mayo
homemade fries with mayonnaise

groene seizoensgroenten
green seasonal vegetables

kropsla, rode ui, ei en klassieke sladressing
side salad, red onion, egg
and house dressing

krokante zoete aardappelfrietjes
met mayo
crispy sweet potato fries
with mayonnaise

romige aardappelpuree
creamy potato mash

DESSERTS - NAGERECHTEN



CHOCOLADE | 7

gezouten karamel | dulce de leche | passievrucht | mango ijs
salted caramel | chocolate cake | dulce de leche | passion fruit | mango ice cream



PANNA COTTA | 7

gezouten karamel | dulce de leche | passievrucht | mango ijs
chocolate cake | dulce de leche | passion fruit | mango ice cream



TARTE TATIN | 8

warm appeltaartje uit de oven met vanille ijs
classic warm apple pie from the oven with vanilla ice cream



CRÈME BRÛLÉE | 7

klassiek, geserveerd met rabarber en vanille ijs
classic, served with rhubarb and vanilla ice cream



KAASTOE | 9

chèvre | epoisses | reypenaer | roquefort | vijgenbrood | appelstroop
4 artisan cheeses | goat | matured dutch | roquefort
epoisses with figs bread and apple sauce



ESPRESSO MARTINI | 9

dè after diner cocktail
thè after diner cocktail