
STARTERS - VOORGERECHTEN



COQUILLES € 16.50

Sint jacobsschelpen met champagne crème, snijbonen, uien sumak en peterselie-olie
scallops with champagne cream, string beans, onion sumac and parsley oil



VAN SPEYK SALADE € 14

salade met gerookte eendenborst, lichte blauwe kaas, zoete aardappel,
stoofpeertje en frisse frambozendressing
salad with smoked duck breast, blue cheese crumble and poached pear,
sweet potato and a raspberry dressing

 Vegetarian version: € 12



ESCARGOTS € 12.50

met knoflookboter, Hollandse truffelkaas en krokant broodkruim
with herb butter, Dutch truffle cheese and garlic breadcrumbs



FOIE GRAS € 21

pan gebakken eendenlever met warme brioche en calvados appeltjes
pan fried duck liver with warm brioche bun and calvados apples



CARPACCIO € 14.50

van ossenhaas met Old Amsterdam, pijnboompitten en zwarte truffelcrème
of tender beef fillet with Old Amsterdam cheese flakes,
toasted pine nuts and black truffle cream

STARTERS - VOORGERECHTEN



HOLLANDS VISPLATEAU € 16.50

visplateau met haring, kaviaar, Hollandse garnalen cocktail,
gerookte paling en makreel rillete op toast
Dutch fish platter with herring, dutch shrimp cocktail,
smoked eel and smoked mackarel rillete on toast



OESTERS € 19

Nederlandse oesters van het seizoen,
met citroen en sjalottenazijn op crushed ijs, ½ dozijn
Dutch seasonal oysters with lemon and shallot vinegar
on crushed ice, 1/2 dozen



UIENSOEP € 8.50

klassiek gegratineerd met gruyère crôuton
classic onion soup au gratin with gruyère crôuton



MAISSOEP € 7.50

stevige maissoup met structuren van krokante mais
creamy corn chowder soup with different textures of corn

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

MAIN COURSES - HOOFDGERECHTEN

SUDDERLAPJES € 21.50

zachtgestoofde sucade met seizoensstampot, rookworst, jus en Zaanse mosterd
traditional Dutch beef stew, with Dutch hotchpotch,
smoked sausage, gravy and Zaandam mustard



DUCK CONFIT € 22.50

eendenbout huisgeconfijt met klassieke rode kool, pompoen,
krokante polenta en sinaasappeljus
homemade confit of duck-leg, with Dutch red cabbage, butternut squash,
polenta fries and orange gravy



BOERDERIJ KIP € 21.50

boerderij kipfilet uit de oven met Hollandse spinazie, ponzu en eigen jus
Dutch farmers chicken breast from the oven with Dutch spinach, ponzu and gravy



SEAFOOD RISOTTO € 25.50

zeevruchten risotto van gerijpte Acquerello rijst
met tomaten, Zeeuwse scheermessen, coquilles en gambas
one year aged Acquerello risotto with tomatoes,
Dutch razor clams, scallops and gambas



VIS VAN DE MARKT € 26.50

vers uit de Noordzee, met jasmijn beurre blanc,
structuren van worteltjes en frisse calamansi vinaigrette
catch of the day, fresh from the North Sea, served with jasmine beurre blanc,
structures of carrot and fresh calamansi vinaigrette



TONIJN FILET € 24.50

pan gebakken tonijn met teriyaki, wasabi-auberginepuree,
eiernoedels met kimchi en citroengrassaus
pan seared tuna with teriyaki, wasabi-eggplant puree,
egg noodles with kimchi and lemongrass sauce



VEGA BELUGA € 19.50

Beluga linzen met paddenstoelen, krokante wilde rijst,
basilicum crème en een oude kaas kroketje
Beluga lentils with forest mushrooms, crispy wild rice,
basil crème and a matured cheese croquette



VEGA RISOTTO € 21.50

saffraanrisotto met groene asperges, kersengel, Oude Goudse en poeder van paddestoelen
saffron risotto with green asparagus, cherry gel, Old Gouda and powder of mushrooms

VAN SPEYK GRILLED MEAT - CUTS

RIBEYE STEAK € 29.50

van Black Angus grain-fed beef met met lak van zwarte knoflook, paksoi, pastinaakcreme en rode wijn jus (250 gram)
marbled Ribeye steak, from Black Angus grain-fed Beef, grilled with a black garlic glaze, bok choy, parsnip purée and red wine jus (250 gram)



OSSENHAAS € 28.50

ossenhaas van Black Angus rund met bloemkoolcrème, kombu gel, en jus met gekarameliseerde sjalotjes (180 gram)
fillet steak from Black Angus beef with crème of cauliflower, kombu gel, caramelized shallots and gravy, (180 gram)



SIDE DISHES - BIJGERECHTEN

ROSEVAL POTATO € 4.50

roasted in the oven with garlic and herbs, served with sour cream
roseval uit de oven met knoflook en kruiden, met zure room

MASHED POTATO WITH HERBS € 4.50

aardappelpuree met tuinkruiden

CRISPY FRIES WITH TRUFFLE MAYO € 4.50

krokante frietjes met truffelmayo

GRILLED GREEN ASPARAGUS € 6.50

with aged balsamic and dutch matured cheese flakes
gegrilde groene asperges met oude balsamico en geschaafde oude kaas

DUTCH SPINACH € 4.50

sautéed with shallots and puffed garlic
Hollandse spinazie met gepofte knoflook en sjalotjes