
STARTERS - VOORGERECHTEN

DUTCH VEAL CHEEKS TERRINE € 12.50

terrine van kalfswang, pruimenpuree, huisgemaakt zuur, wilde kruiden
sweetbread croquette, spiced apple plum puree, homemade pickles and wild harvest dutch herbs



SCALLOPS € 16.50

Sint jacobsschelpen in boter gebakken met peterselie wortel puree en bacon vinaigrette
butter seared scallops with sweet bacon vinaigrette and parsley root puree



VAN SPEYK SALAD € 12.50

van knapperige bladspinazie, langoustine, granaatappel, pecannoten,
croutons en een klassieke vinaigrette en romige bisque
Dutch spinach salad with langoustine
pomegranate, pecan nuts, croutons, classic vinaigrette and creamy bisque



ESCARGOTS € 12.50

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



FOIE GRAS € 21

pan gebakken met warme brioche, krokante granola en calvados appel
warm brioche bun, homemade granola and calvados apple



CARPACCIO € 14.50

met Old Amsterdam, pijnboompitten, gepekeld kwartelei en zwarte truffelcrème
Old Amsterdam cheese, toasted pine nuts, pickled quail egg and black truffle cream

STARTERS - VOORGERECHTEN

 **WARM MUSHROOM TART** € 12.50

**paddenstoelentaartje uit de oven
met boerenkool salade en truffeloliedressing**
from the oven with goat cheese,
leeks, truffle oil and fresh kale salad



DUTCH FISH PLATTER € 16.50 

**Hollands visplateau met krokante oester, haring en haringkuit,
hollandse garnalen en gerookte paling**
Dutch fish platter with crispy oyster,
herring and caviar, dutch shrimps and smoked eel



DUTCH OYSTERS € 19 

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



 **ONION SOUP** € 8.50

uiensoep klassiek gegratineerd met gruyère crêton
classic onion soup au gratin with gruyère crêton



 **LEEK & POTATO SOUP** € 8.50 

aardappel-preisoep met knapperige spek en thijm
with corn, crispy bacon and fresh thyme

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

MAIN COURSES – HOOFDGERECHTEN

CLASSIC BEEF STEW € 21.50

zachtgestoofde sucade met seizoensstamppot, 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, flespompoen,
krokante polenta en sinaasappeljus**

homemade confit of duck-leg, with Dutch red cabbage,
butternut squash cream, polenta fries and orange gravy



DUTCH ORGANIC CHICKEN FILLET € 21.50

**boerderijkipfilet uit de oven met citroen en tijm,
kastanjepuree met honing, geglaceerde wortelen, pareluien en truffelsaus**

Roasted Dutch chicken breast with lemon and thyme,
chestnut puree with honey, glazed carrots, pearl onions and truffle sauce



SEAFOOD RISOTTO € 22.50

**zeevruchten risotto van gerijpte Acquerello risotto met Zeeuwse mosselen,
coquille en gambas, kruidenboter en saffraan**

one year aged Acquerello risotto with Dutch mussels
scallop and gambas, herb butter and saffron



DUTCH SOLE € 35

**Noordzee tong gebakken in roomboter,
met bruine boter, gepofte kikkererwten en cantharellen, 450 gram**

Dutch sole, fresh from the North Sea, 450 gram,
with brown butter, popped chickpeas and Chanterelle mushrooms



TUNA FILLET € 24.50

**pan gebakken tonijn met wasabi aubergine puree, zwarte sesamzaad sponge cake
en eiernoedels met zwarte knoflook en kimchi**

pan seared tuna fillet with wasabi aubergine puree,
black sesame seed sponge cake and egg noodles with black garlic and kimchi



VEGA BELUGA € 19.50

**Beluga linzen met paddenstoelen, krokante zwarte rijst,
basilicum crème en een oude kaas kroketje**

Beluga lentils with forest mushrooms, crispy black rice,
basil crème and a matured cheese croquette



COURGETTE € 19.50

pannekoekjes van courgette met portobello, geitenkaas en groentenchips
zucchini patties with portobello mushroom, goat cheese and vegetable chips

VAN SPEYK GRILLED MEAT - CUTS

28 DAYS DRY AGED RIBEYE STEAK € 29.75

28 dagen drooggerijpte USDA Ribeye met gecarameliseerde uien en Béarnaise saus van de grill (250 gram)

Marbled USDA Ribeye Steak, grilled, with caramelized onions and Béarnaise sauce (250 gram)



FILLET STEAK € 28.50

ossenhaas van Black Angus rund met portsaus, gebakken Hollandse bladspinazie en artisjokcrème (180 gram)

from Black Angus beef with port sauce, sautéed Dutch spinach, and artichoke cream (180 gram)



FILLET OF VENISON WELLINGTON € 28.50

hertenfilet met geroosterde schorseneren, rode bietenpuree, clementinegel en wildjus

with roasted salsify, red beetroot puree, clementine gel and game jus

SIDE DISHES - BIJGERECHTEN

SELECTION OF DIFFERENT DUTCH POTATOES € 4.90

with fresh herbs and lemon

verschillende soorten aardappelen van Hollandse bodem, met citroen en verse kruiden

MASHED POTATO WITH HERBS € 4.00

aardappelpuree met tuinkruiden

CRISPY FRIES WITH TRUFFLE MAYO € 4.00

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

MUSHROOMS ROASTED IN HERB BUTTER € 4.00

paddenstoelen in kruidenboter

SEASONAL MARKET VEGETABLES € 4.00

groenten van het seizoen

HOMEMADE DESSERTS

MOELLEUX 9

warm gebakje | donkere en witte chocolade
chocolate lava cake | dark and white chocolate



CITROENTAART 8.5

citroen-tijm-gel | rode vruchten biscuit | hazelnoot-ijs
lemon thyme gel | red fruits sponge cake | hazelnut ice cream



COCONUT RICE PUDDING 8.5

vanille | geroosterde amandelen | mango-ijs | chocoladevlokken
vanilla | toasted almonds | mango ice cream | chocolate flakes



BOSSCHE BOL 8.5

warme chocolade | vanilleroom | Advocaat | dulce de leche
bloedsinaasappel sorbet | ananas-rumsaus
classic Dutch pastry | warm chocolate | vanilla cream filling | Dutch eggnog
dulce de leche | blood orange sorbetpineapple rum sauce



DECONSTRUCTED TARTE TATIN 9.5

warme gecarameliseerde Elstar appel | krokante amandel bodem
kaneelijs | appeltjes crème
caramelized Elstar apple | almond-bisquit base | apple cremeux
cinammon ice-cream



KAASPLANK 12

ambachtelijke Nederlandse en Franse kazen | vijgenjam | warm krentenbrood
artisanal Dutch and French cheese | figs jam | warm raisin bread

★ DESSERTWIJN / DESSERT WINE ★

★ WIT Sauternes Chateau Les Mingets 6.5

★ ROOD Banyuls La Galline 6.5

★ COFFEE & TEA ★

Coffee / Espresso	3	Natural tea selection	3
Double Espresso	3.5	Fresh mint tea	3.5
Cappuccino / Latte	3.5	Irish coffee [Jameson]	8.5
Decafé	3.5	Other special coffees	8.5

★ PORT ★

Kopke Late Vintage Port	5.5	★ Fonseca Vintage 2003	269
Graham Tawny 10 YRS	5.5	50cl Bottle	
Sibio Tawny 20 YRS	8.5	R. Parker 96 pnts.	

★ DIGESTIF ★

Bols Corenwijn 6 yrs	6.5	Eau de Vie Poire William	7
Grappa	7	Absinthe 55%	7

★ *Liquors* ★

Dutch Waffle Liquor	6.5	Drambuie	6.5
Baileys	6.5	Sambuca	6.5
Tia Maria	6.5	Amaretto	6.5
Grand Marnier	6.5	Licor 43	6.5
Cointreau	6.5	Frangelico	6.5

★ COGNAC / CALVADOS ★

Armagnac VSOP	7	Remy Martin XO	15
Remy Martin VSOP	7.5	La Pere Magloire VSOP	7
Courvoisier Voyage	12	Chateau du Breul 15 Ans	12.5

★ RUM ★

Havana Club 3 YRS	7	Captain Morgan	7
Havana Club 7 YRS	8.5	Diplomatico	9.5