

---

---

# STARTERS - VOORGERECHTEN

---

---



## SCALLOPS € 16.50

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



## VAN SPEYK SALAD € 14

met krokante geitenkaas, ingelegde perzik, peultjes,  
tuinbonen, daslook, pecannoten en French dressing  
salad with crispy goat cheese, marinated peach, snow peas, broad beans,  
wild garlic, pecan nuts and a French dressing



## 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

met Old Amsterdam, pijnboompitten en zwarte truffelcrème  
Old Amsterdam cheese, toasted pine nuts and black truffle cream

---

---

# STARTERS - VOORGERECHTEN

---

---



## DUTCH FISH PLATTER € 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



## DUTCH OYSTERS € 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



## ONION SOUP € 8.50

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



## ASPARAGUS SOUP € 8.50

romige soep van witte asperges  
creamy Dutch asparagus soup

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, pompoen,  
krokante polenta en sinaasappeljus  
homemade confit of duck-leg, with Dutch red cabbage,  
butternut squash, polenta fries and orange gravy



## DUTCH ORGANIC CHICKEN FILLET € 21.50

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



## SEAFOOD RISOTTO € 23.50

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



## HEILBOT € 26.50

gebakken heilbotfilet met jasmijn beurre blanc,  
texturen van wortel en calamansi vinaigrette  
fillet of halibut with Jasmin beurre blanc, textures of carrot and calamansi vinaigrette



## TUNA FILLET € 24.50

pan gebakken tonijn met wasabi auberginepuree, eiernoedels,  
kimchi en citroengrassaus  
pan fried tuna with wasabi eggplant puree, egg noodles, 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)



## FILLET STEAK € 28.50

ossenhaas van Black Angus rund met bloemkoolcrème, kombu gel, en jus met gecarameliseerde sjalotjes (180 gram)  
from Black Angus beef with shallot sauce, crème of cauliflower and kombu gel (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

# HOMEMADE DESSERTS

---

## CHOCOLADE 9

**chocolade ganache taartje met vanilleijs en gemarineerde sinaasappeltjes**  
chocolate ganache cake with vanilla ice-cream and marinated orange



## CITROENTAART 8.5

**met cocos ijs en krokante kletskep**  
classic zesty lemon pie with coconut ice-cream and crispy caramel



## CREME BRULEE 8.5

**klassiek, geserveerd met rode vruchten sorbet**  
classic, served with red fruits sorbet



## MOORKOP 8.5

**met luchtige slagroom, chocolade, Advocaat en citroensorbet**  
traditional pastry with a whipped cream filling, topped with chocolate,  
served with Dutch eggnog and lemon sorbet



## TARTE TATIN 9.5

**classic warm apple pie served with brandied raisins ice-cream**  
warm uit de oven met boerenjongensijs



## KAASPLANK 12

**ambachtelijke Nederlandse en Franse kazen, met appelstroop en vijgenbrood**  
artisanal Dutch and French cheese with applesauce and fig 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	★ <b>Fonseca Vintage 2003</b>	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