

STARTERS - VOORGERECHTEN

ESCARGOTS 14

wijngaardslakken uit de oven in een sausje van knoflook, roomboter en peterselie
garden snails from the oven with a sauce of garlic, butter and parsley



COQUILLES SAINT JACQUES 15

met dragon beurre blanc, doperwtjes en bladerdeeg croutons
with tarragon beurre blanc, peas and puff pastry croutons



HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL 15

met cocktailsaus, toast en tafelzuur
Dutch shrimp cocktail with whisky sauce, toast and pickles



BORRELPLANKJE VOOR 2 19

om te delen; bitterballen, selectie van kreeft, kalf en oude kaas
geserveerd met Amsterdams tafelzuur en Zaanse mosterd
starter to share; bitterballen, selection of lobster, veal and aged cheese
served with Amsterdam pickles and Zaanse mustard



CARPACCIO 15

dun gesneden ossenhaas met rucola, oude kaas, pijnboompitten en truffelmayo
thinly sliced beef tenderloin with arugula, aged cheese,
pine nuts and truffle mayonnaise



FOIE GRAS 26

gebakken eendenlever met warme brioche en geflambeerde Calvados appeltjes
pan fried duck liver with warm brioche and flambéed Calvados apples



✓ LINZENSOEP 8

met knoflookcroutons en geroosterde sesam
hearty lentil soup with garlic croutons and roasted sesame



UIENSOEP 9

uit de oven, gratineerd met Zwitserse Gruyère kaas
onion soup from the oven, au gratin with melted Swiss Gruyère cheese

MAIN COURSES - *HOOFDGERECHTEN*

OSSENHAAS 27½

van de grill met wilde spinazie, gerookte zilverui en eekhoorntjesbroodsous
grilled beef fillet steak with wild spinach, smoked pearl onion
and porcini mushroom sauce



SUDDERLAPJES 24½

met andijviestamppot, gerookte ambachtelijke worst, jus en Zaanse mosterd
slow cooked traditional Dutch beef stew with potato and endive mash,
smoked artisan sausage, gravy and Zaandam mustard



CONFIT DE CANARD 25½

gekonfijte Franse eendenbout met klassieke rode kool en eigen jus
confit of French duck leg with classic red cabbage and gravy



KABELJAUWRUGFILET 26½

op de huid gebakken met seizoensgroenten van de markt en Hollandaisesaus
fillet of cod from the North Sea, pan fried on the skin, with seasonal vegetables from
the market and Hollandaise sauce



VEGA BELUGA 22½

Le Puy linzen met groene groenten, krokante sla, bieslookcreme en een bitterbal van oude kaas
Le Puy lentils with green vegetables, crispy lettuce, chive cream and cheese croquette

SIDE DISHES - *BIJGERECHTEN*

handgesneden friet met Van Speyk dipsaus / 4½

hand-cut fries with with Van Speyk dip sauce

romige aardappelpuree / 4½

creamy mashed potatoes

aardappelgratin met Gruyère / 4½

potato gratin with Gruyère cheese

krokante groene salade, mini tomaat, komkommer en rode ui met huisdressing / 4½

crispy green salad, mini tomato, cucumber and red onion with house dressing

groene seizoensgroenten / 5

green seasonal vegetables

Informeer alstublieft onze bediening over eventuele allergieën of dieetwensen.

Please inform our staff about any allergies or dietary requirements.

DESSERTS - *NAGERECHTEN*

TARTE TATIN 8

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



CRÈME BRÛLÉE 8

klassiek a la vanille Bourbon
classic a la vanille Bourbon



CHOCOLADEMOUSSE 8

met gezouten karamel en bloedsinaasappel sorbet
salted caramel, chocolate mousse and blood orange sorbet



CITROENTAART 8

friszure vulling op een krokante bodem en kokosnoot ijs
zesty lemon pie and coconut ice cream



KAAS 9

chèvre, Epoisses, reypenaer, Roquefort, toast en appelstroop
4 artisan cheeses, goat, matured Dutch, Roquefort
Epoisses with toast and apple sauce



ESPRESSO MARTINI 9

dè after diner cocktail
thè after dinner cocktail

DESSERT WINE - *DESSERTWIJN*

★ WIT Sauternes 6½

★ ROOD Banyuls 6½

★ COFFEE & TEA ★

Coffee / Espresso	3
Double Espresso	3½
Cappuccino / Latte / Decafé	3½
Natural tea selection	3
Fresh mint tea	3½
Irish coffee (Jameson)	8½
Other special coffees	8½

★ *Liquors* ★

Dutch Waffle Liquor	6½
Licor 43	6½
Baileys / Tia Maria	6½
Grand Marnier	6½
Cointreau	6½
Drambuie / Amaretto	6½
Sambuca / Frangelico	6½

★ DIGESTIF ★

Pernod	6½
Grappa	7
Eau de Vie Poire William	7
Absinthe 55%	7

★ PORT ★

Kopke Late Vintage Port	5½
Graham Tawny 10 YRS	7
★ Fonseca Vintage 2003	269
50cl Bottle (R. Parker 96 points)	

★ COGNAC / CALVADOS ★

Armagnac VSOP	7	Remy Martin XO	20
Remy Martin VSOP	7½	La Pere Magloire VSOP	7
Courvoisier VSOP	7½	Chateau du Breul 15 Ans	12½

★ WHISKIES ★

Jameson	6½	Lagavulin 8 YRS	9
Jack Daniel's	7	Chivas Regal 18 YRS	9
Glenmorangie 10 YRS	8½	Dalwhinnie 15 YRS	7½
Johnnie Walker Black Label	8	Jim Beam	6½
Maker's Mark Bourbon	8	Macallan 12 YRS	14
Oban Single Malt 14 YRS	9	Johnnie Walker Blue Label	20

★ RUM & JENEVERS ★

Havana Club 7 YRS	7½	Ketel One Jonge Jenever	6
Diplomatico	8½	Bols Zeer Oude Jenever	6½
		Bols Corenwijn 6 jaar	7

APERITIFS & LOCAL BEERS

<i>Kir Royal</i>	8½
<i>Aperol Spritz</i>	8½
<i>Pernod Avec De L'eau Et Glace</i>	6½
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	6
<i>Porto Kopke LBV</i>	5½



BUBBELS	<i>Glass / Bottle</i>
<i>Cremant de Bourgogne - Bicheron Brut</i>	9 / 45
<i>Veuve Clicquot Yellow Label</i>	75
<i>Laurent Perrier Rosé - Reims France</i>	95

DUTCH CRAFT BEERS ON DRAUGHT

SKUUMKOPPE	• Karaktervol Tarwebier 6%	25cl.	5
<i>Wheat beer from the Dutch island of Texel, full of character, 6%</i>			
HEINEKEN	• Pils	22cl.	4
HEINEKEN	• Pils	50cl.	7½
NON ALC.	• Heineken 0.0%	25cl.	3½

GIN

Your **GIN** on **FEVERTREE TONIC** and **ICE**

Tanqueray 11

Nolet's 13

Monkey 47 13

Hendrick's 13