

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, 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
lentil soup with garlic croutons and roasted sesame



UIENSOEP 9

uit de oven, gratineerd met Gruyère crouton
from the oven, au gratin with Gruyère crouton

MAIN COURSES - *HOOFDGERECHTEN*

OSSENHAAS 27½

van de grill met wilde spinazie, gerookte zilverui en eekhoorntjesbrood jus

grilled beef fillet steak, wild spinach, smoked pearl onion and porcini mushroom gravy



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, 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

romige aardappelpuree / 4½

creamy mashed potatoes

aardappelgratin met Gruyère / 4½

potato gratin with Gruyere 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.