

STARTERS - VOORGERECHTEN

ESCARGOTS 13

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 14

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



HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL 14

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



BORRELPLANKJE VOOR 2 18

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 14

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



FOIE GRAS 25

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



✓ VAN SPEYK SALADE 14

salade van knapperige groene seizoensgroenten, avocado, krokante Camembert croutons
met een frambozendressing en pecannoten
signature salad of crunchy green seasonal vegetables, avocado, crispy Camembert
croutons with a raspberry dressing and pecan nuts



UIENSOEP 9

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

MAIN COURSES - *HOOFDGERECHTEN*

OSSENHAAS 26

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 23

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 24

gekonfijte Franse eendenbout met klassieke rode kool en aardappelpuree

confit of French duck leg with classic red cabbage and mashed potatoes



KABELJAUWRUGFILET 25

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 21

Le Puy linzen met groene groenten, krokante sla, basilicumcreme en een bitterbal van oude kaas

Le Puy lentils with green vegetables, crispy lettuce, basil cream and cheese croquette

SIDE DISHES - *BIJGERECHTEN*

handgesneden friet met eigengemaakte mayo / 4½

hand-cut fries with homemade mayonnaise

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.

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, vijgenbrood en appelstroop
4 artisan cheeses, goat, matured Dutch, Roquefort
Epoisses with figs bread and apple sauce



ESPRESSO MARTINI 9

dè after diner cocktail
thè after dinner cocktail

DESSERT WINE - *DESSERTWIJN*

★ WIT Sauternes Chateau Les Mingets 6½

★ ROOD Banyuls La Galline 6½

★ COFFEE & TEA ★

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

★ PORT ★

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

★ DIGESTIF ★

Bols Corenwijn 6 yrs	6½	Eau de Vie Poire William	7
Grappa	7	Absinthe 55%	7

★ LIQUORS ★

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

★ COGNAC / CALVADOS ★

Armagnac VSOP	7	Remy Martin XO	15
Remy Martin VSOP	7½	La Pere Magloire VSOP	7
Courvoisier Voyage	12	Chateau du Breul 15 Ans	12½

★ RUM ★

Havana Club 3 YRS	7	Captain Morgan	7
Havana Club 7 YRS	8½	Diplomatico	9½

APERITIFS & LOCAL BEERS

<i>Kir Royal</i>	8½
<i>Aperol Spritz</i>	8½
<i>Pernod Avec De L'eau Et Glace</i>	6
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	5
<i>Porto Kopke</i>	6

BUBBELS	<i>Glass / Bottle</i>
<i>Cremant de Bourgogne - Bicheron Brut</i>	8 / 40
<i>Veuve Clicquot Yellow Label</i>	75
<i>Laurent Perrier Rosé - Reims France</i>	95



DUTCH CRAFT BEERS ON DRAUGHT

JOPEN	• Mooie Nel I.P.A. <i>India Pale Ale</i> 6,50%	25cl.	4½
GROLSCH	• Pils	25cl.	4
NON ALC.	• Heineken 0.0%	25cl.	3½

COCKTAILS & GIN

CLASSIC MARTINI | 10

Gin, Dry Vermouth, Olive

COSMOPOLITAN | 10

Vodka, Cointreau, Lime And Cranberry

MANHATTAN | 10

Bourbon, Sweet Vermouth, Angostura Bitters

WHISKY SOUR | 10

Bourbon, Lemon Juice, Cane Syrup, Lots of Ice

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

Tanqueray 11 - *Nolet's* 13 - *Monkey 47* 13 - *Hendrick's* 13