

# STARTERS - VOORGERECHTEN

## ESCARGOTS | 10

*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 | 12

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



## AMSTERDAMS VISPLATEAU | 12

*trio van gerookte paling, makreel en Hollandse garnalencocktail met toast en tafelzuur*  
trio of smoked eel, mackerel and Dutch shrimp cocktail with toast and pickles



## BORRELPLANKJE | 15

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



## CARPACCIO | 12

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



## FOIE GRAS | 20

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



## VEGETARISCHE SALADE | 12

*groentetuintje van knapperige groene groenten, gevulde camembert crouton*  
*met een frambozendressing en pecannoten*  
vegetable garden of crunchy green vegetables, stuffed Camembert crouton  
with a raspberry dressing and pecan nuts



## UIENSOEP | 8

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

## MAIN COURSES - *HOOFDGERECHTEN*

### **OSSENHAAS | 23**

*met wilde spinazie, gerookte zilverui en eekhoorntjesbrood jus*

beef fillet steak with wild spinach, smoked silver onion and porcini mushroom gravy



### **SUDDERLAPJES | 20**

*met andijviestamppot, gerookte ambachtelijke worst, jus en Zaanse mosterd*

slow cooked traditional Dutch beef stew with endive stew,  
smoked artisan sausage, gravy and Zaanse mustard



### **CONFIT DE CANARD | 21**

*gekonfijte Franse eendenbout met gestoofde Beluga linzen, wijnzuurkool en Chioggia biet*

confit French duck leg with stewed Beluga lentils, sauerkraut and Chioggia beetroot



### **KABELJAUWRUGFILET | 22**

*op de huid gebakken met seizoensgroenten van de markt en friszure Hollandaise*

Fillet of cod fried on the skin with seasonal vegetables from the market  
and freshly sour Hollandaises sauce



### **VEGA VAN DE CHEF | 17**

*verrassing van de chef met veel groenten*

surprise from the chef with lots of vegetables

## SIDE DISHES - *BIJGERECHTEN*

***handgesneden friet met eigengemaakte mayo | 4***

hand-cut fries with homemade mayonnaise

***romige aardappelpuree | 4***

creamy mashed potatoes

***aardappelgratin met Gruyère | 4½***

potato gratin with Gruyere cheese

***knapperige groene salade met huisdressing | 4***

crispy green salad with house dressing

***gebakken wilde spinazie | 4½***

pan fried wild spinach

*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	★ <b>Fonseca Vintage 2003</b>	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

<b>BUBBELS</b> .....	<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

**VAN  
SPEYK**

---

A M S T  R D A M

## DUTCH CRAFT BEERS ON DRAUGHT

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