

VOORGERECHTEN

STARTERS

AMSTERDAMS BORRELGARNITUUR 15 PER PERSON

Voor 2 personen:

*bitterballen, oude kaasblokjes, makreel rilette,
gerookte paling, garnalencocktail en kesbeke tafelzuur*

Sharing plate for 2

crispy beef 'bitterballen', Old Amsterdam cheese,
mackarel rillettes, smoked eel, Dutch shrimp cocktail and local pickles



ESCARGOTS 16

½ dozijn wijngaardslakken in peterselie knoflook boter
6 vineyard snails in garlic and parsley butter



MAATJES HARING 12

haring tartaar met gele biet en karnemelk, bosui en appel dressing
Tartare of dutch herring and yellow beetroot
with a buttermilk, spring onion and apple dressing



MINI MOSSELPAN 15

*Zeeuws mosselvlees en prei in een bieslook olie
met een Beurre Blanc van knoflook en amandel*

Mini Dutch mussel pan with leek,
chives and almond Beurre Blanc



SALADE TUINTJE 15

*ceviche van paddestoelen met wilde venkel en groene salade,
zoete aardappel, krokante rijst en mango*

Garden herbs salad with wild fennel, oyster mushrooms, sweet potato,
crispy black rice and mango



SOEP VAN HET SEIZOEN 9

Soup of the season

Informeer alstublieft onze bediening over eventuele allergieën of dieetwensen.
Please inform our staff about any allergies or dietary requirements

HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES

SUCADE 26

*langzaam gegaarde sucade
met pastinaak puree, piccalilly van witte radijs,
appel perenmoes en rode wijnjus*

Amsterdam style beef brisket

slow cooked and tender, with parsnip purée,
pickled white radish, apple pear sauce and a red wine gravy



LAMSKROON 39

hele lamscarre met huisgemaakte friet, seizoensgroenten en knoflookjus
Whole rack of lamb with home made fries, seasonal vegetables and garlic gravy



STIPKIP 25

*parelhoenfilet met Hollandse hete bliksem,
rode kool en een saus van 'Ij wit' bier en Zaanse mosterd*

Dutch spotted chicken

guinea fowl breast with a dutch potato and apple mash,
red cabbage and a 'Brouwerij 't IJ' beer and mustard sauce



VIS VAN DE MARKT 27

*geserveerd met aardappelpuree, seizoensgroenten,
tuinkruidenpesto en witte wijnsaus*

Catch of the day

fillet of fish served with potato purée, vegetables,
garden herbs pesto and a white wine sauce



RIBSTUKVOOR 2 PERSONEN 39 PER PERSON

*500 gram ribeye van de grill met huisgemaakte friet,
seizoensgroenten en rode wijnjus*

Rib roast for 2

500 grams of grilled ribeye with homemade fries,
seasonal vegetables and a red wine gravy



VEGETARISCHE LINZEN STOOF 23

*zachte linzen met gepofte mais,
gegratineerde bloemkool en tuinkruidenpesto*

Dutch lentils and cauliflower

tender lentil stew with crispy corn,
Dutch cauliflower gratin and a garden herb pesto

NAGERECHTEN

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 11

klassiek met vanille en krokant gebrande rietsuiker
Classic with vanilla and crispy caramel



APPELTAARTJE 12

warm uit de oven met vanille ijs en boerenjongens
Apple pie warm from the oven
with vanilla ice-cream and brandied raisins



HEMELSE MODDER 12

Gieser wildeman stoofpeer met chocolademousse en hazelnoot
chocolate mousse with stewed pear and hazelnuts



KAASPLANKJE 14

*van de kaaskamer: verse koemelk, roodflora, blauwader en oude geitenkaas
met toast en appelstroop*

Dutch cheese platter

fresh cows milk, red flora, blue cheese and matured goat
with toast and apple syrup



ESPRESSO MARTINI 13

Dé after dinner cocktail
The after dinner cocktail

DESSERTWIJN - DESSERT WINE

★ WIT/WHITE Sauternes 7 ★ ROOD/RED Banyuls 7