

SMALL APPETIZERS

KLEINE VOORAFJES

OESTERS SPECIALE GILLARDEAU NO. 3

op crushed ijs met mignonette en citroen

Oysters Special Gillardeau No. 3 with mignonette and lemon

Per stuk / shell 6

ROCKEFELLER OYSTER

Gillardeau oester gegratineerd met Hollandaise en tuinkruiden

Oysters au gratin with Hollandaise sauce and garden herbs

Per stuk / shell 7½

KAVIAAR 30 GRAM 65

Van Baeri Steur met sjalot en blinis

30 grams Baeri sturgeon caviar with blinis, crème fraîche and shallots

AMSTERDAMSE GARNALENKROKET

met mayonaise van kreeft en saffraan rouille

Dutch shrimp croquette with lobster mayonnaise and saffron rouille

Per stuk / piece 6

VAN SPEYK FRITES SPECIALE 9

*handgesneden pommes frites van Agria aardappelen,
gegratineerd met Hollandaise en boerenkoolzout en ingelegde uitjes*

Special Home made Fries from 'Agria' potatoes,
au gratin with Hollandaise sauce and kale salt and pickled onions

STARTERS

VOORGERECHTEN

VOLENDAMMER STEAK TARTARE

16

Tartaar van ossenhaas en gerookte paling met piccalilly

Classic raw beef tartare with smoked Volendam eel and piccalilly

MAATJES HARING

13

Hollandse haring en gele biet met karnemelk, dragon en appel

Dutch herring with yellow beetroot, buttermilk, tarragon and apple

OESTERZWAM CEVICHE

15

*Gebrande oesterzwam in sinaasappel azijn met zoete aardappel,
krokante zwarte rijst en mango*

Oyster mushroom 'ceviche style' with sweet potato,
puffed black rice and mango

FOIE GRAS

22

Gebakken eendenlever met monegaskische uitjes, rogge, tuinerwt en appelstroop

Pan fried duck liver with Monaco onions, Frisian rye,
garden peas and apple reduction

ESCARGOTS

16

Wijngaardslakken in peterselie knoflook boter en broodkruim

Vineyard snails in garlic-parsley butter and breadcrumb

NOORDZEE BISQUE

14

Soep van hollandse garnalen met zeeuwse mosselen en rivierkreeft

Dutch shrimp soup with Zeeland mussels and crayfish

MAIN COURSES

HOOFDGERECHTEN

SUCADE 30

*Langzaam gegaarde sucade in eigen jus,
met stampopot en appel peren compote*

Traditional Dutch braised beef brisket with gravy,
classic Dutch potato mash and apple compote



OSSENHAAS 35

*Ossenhaas met geglaceerde peentjes en dragon,
pommes dauphinoise en Bordeaux jus*

Tenderloin steak with glazed carrots,
Dauphine potatoes and red wine gravy

EXTRA +20

met gebakken eendenlever

with pan fried duck liver



CASSOULET 27

*Witte bonen en knolselderij in bruine boter,
beurre blanc met knoflook en amandel, gegarneerd met geitenkaas*

White beans and celeriac in brown butter,
beurre blanc with garlic and almond, topped with goat cheese



NOORDZEE KABELJAUW 30

*Kabeljauwhaas à la grenobloise, pommes fondant
en beurre blanc van knoflook en amandel*

Fillet of cod from the Northsea, à la grenobloise, with fondant potatoes
and beurre blanc sauce of almond and garlic



DORADE IN ZOUTKORST 32

Hele dorade in zoutkorst gebakken met een pistou van peterselie

Classic preparation of whole seabream baked in salt crust,
served with parsley pistou

VAN SPEYK

— AMST★RDAM —

ANNO 1659

Informeer alstublieft onze bediening over eventuele allergieën of dieetwensen.

Please inform our staff about any allergies or dietary requirements

DESSERT

HEMELSE MODDER 10

Taart van chocolade mousse met geroosterde hazelnoten en koffie
Cake of chocolate mousse with roasted hazelnuts and coffee



HANGOP EN FRUIT 10

Hollandse hangop met rode vruchtensoep en bitterkoekjes crumble
Dutch curd with red fruits and macaroon crumble



SPECULAASPARFAIT 10

met sinaasappel butterscotch
Speculoos parfait with orange butterscotch



APPELTAARTJE 10

warm uit de oven met vanille ijs
Warm apple pie from the oven with vanilla ice cream



KAASPLANK 14

Ambachtelijke kazen uit Frankrijk en Nederland met toast
Artisan cheeses from France and the Netherlands with toast



ESPRESSO MARTINI 13

Dé after dinner cocktail
The after dinner cocktail

DESSERTWIJN - DESSERT WINE

★ WIT/WHITE Sauternes 6½ ★ ROOD/RED Banyuls 6½