

Voorgerechten

Langoustine Geschroeide Langoustine Tzatziki Panna cotta Komkommer Vadouvan Langoustine Vinaigrette	€ 21,50,-
Proeverij Langoustine Tartaar, carpaccio en gebrande langoustine Basilicum Koolrabi Langoustinesaus	€ 27,50,-
Boerenkool Salade van Boerenkool Physalis Koolrabi Tomarillo gel Koffie Beurre Blanc	€ 20,50,-
Terrine (Gebakken lever € 5,- supplement) Terrine van foie gras Venkel Rettich Knol Dragon Eendensaus	€ 24,00,-
Foie Gras Foie gras Truffel Pompoen Comté Crème Truffel saus	€ 20,50,-
Baeri kaviaar Deze kaviaar kunt u klassiek bestellen als amuse of voorgerecht of als supplement toevoegen aan een gerecht	10 gram € 23,50,- 30 gram € 69,00,- 50 gram € 115,00,-

Tussengerechten

Broccoli Mabré van Broccoli en Rammenas Broccoli crème Zwarte knoflook Kimchi saus	€ 19,50,-
Rode ui Gemarineerde Rode Ui Sticky Rundernek Guanciale Sherry saus	€ 17,50,-

Hoofdgerechten

Tarbot (voor 2 personen) Tarbot op de graat gebakken Zoete Aardappel Bos ui Bleekselderij Tigermilk	€ 42,50,- p.p.
Kreeft Kreeft Kikkerbil Wortel Chorizo Paprika Boemboe saus	€ 42,50,-
Eend Eendenborst Hoisin Witlof Schorseneren Lapsang Souchong jus	€ 35,00,-
Duif Duif op het karkas Artisjok Oregano Chimicuri Daslook Gevogelte beurre rouge	€ 42,50,-

Specialiteit

Simmentaler rund Côte de boeuf (voor 2 personen)	€ 50,00,- p.p.
Wagyu A5 (voor 2 personen)	€ 110,00,- p.p.
Aardappel Merg Geroosterde kool Hollandaise van lavas Huisgemaakte frieten Morillesaus	

Wij gaan ervan uit dat u alle tijd heeft om bij ons de maaltijd te nuttigen. Mocht u toch op een bepaald tijdstip willen vertrekken, laat het ons dan weten, dan houden we hier uiteraard rekening mee

MENU 'T AMSTERDAMMERTJE

Langoustine

Geschroeide Langoustine | Tzatziki | Panna cotta | Komkommer | Vadouvan | Langoustine Vinaigrette

Boerenkool

Salade van Boerenkool | Physalis | Koolrabi | Tomarillo gel | Koffie Beurre Blanc

Foie gras

Foie gras | Truffel | Pompoen | Comté Crème | Truffel saus

Broccoli

Mabré van Broccoli en Rammenas | Broccoli crème | Zwarte knoflook | Kimchi saus

Rode ui

Gemarineerde Rode Ui | Sticky Rundernek | Guanciale | Sherry saus

Eend

Eendenborst | Hoisin | Witlof | Schorseneren |
Lapsang Souchong jus

Kaas

Kaas van 'Bourgondisch Lifestyle' Appelstroop | Hazelnoot | Druif | Vijgenbrood

Peer

Peer | Hazelnoot | Beurre Noisette | Gefermenteerde Honing Dressing

4-gangen	€ 75,00,-	5-gangen	€ 90,00,-
6-gangen	€ 100,00,-	8-gangen	€ 120,00,-

Wij rekenen € 5,- supplement voor kaas i.p.v. dessert.

Desserts

Soufflé Soufflé van hangop Ijs van verveine Lemon curd Citrus compote Yoghurt krokant	€ 15,50,-
Chocolade 'Knoppers' Mabre van mokka Noten Boerenjongens Chocolade Rum ijs	€ 13,50,-
Tarte Tatin Tarte Tatin van pink lady Karamelsaus Kaneelroomijs	€ 13,50,-
Peer Peer Hazelnoot Beurre Noisette Gefermenteerde Honing Dressing	€ 13,50,-
Proeverij Proeverij van desserts	€ 19,50,-
Kaas Kaas van 'Bourgondisch Lifestyle' Appelstroop Hazelnoot Druiven Vijgenbrood	€ 16,00,-

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot een van onze medewerkers.