

## Voorgerechten

### Paella

Aspic van Paella | Kabeljauw | Octopus | Scheermes | Tomaat | Sobrasada Crème €21,50

### Proeverij Langoustine

Tartaar, carpaccio en gebrande langoustine | Basilicum | Koolrabi | Langoustinesaus € 27,50

### Venkel

Venkel | Dorade | Sugar Snaps | Galia Meloen | Mojo Verde | Groene Peper Beurre Blanc €20,50

### Terrine (Gebakken Lever € 7,50 Supplement)

Terrine van Foie Gras | Venkel | Rettich | Knol | Dragon | Eendensaus € 24,00

### Foie gras

Foie gras | Steak Tartaar | Kurkuma | Olijf | Chorizo | Dashi €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

### Courgette

Courgette | Furikake | Lardo | Gerookte Paling Saus € 19,50

### Berkshire Varken

Berkshire Varken | Umeboshi | Brood Miso | Augurk | Zwoerd | Zolderspeksaus € 17,50

## Hoofdgerechten

### Tarbot (voor 2 personen)

Tarbot op de graat gebakken | Zoete Aardappel | Bosui | Bleekselderij | Tigermilk € 42,50 p.p.

### Kreeft

Kreeft | Kikkerbil | Wortel | Chorizo | Paprika Boemboe Saus € 42,50

### Picanha

Kalfstaartstuk | Groente Cassoulet | Oerwortel | Runderjus met Dragon € 35,00

### Duif

Duif op het Karkas | Biet | Rillettes | Koolraap | 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

## Paella

Aspic van Paella | Kabeljauw | Octopus | Scheermes | Tomaat | Sobrasada Creme

## Venkel

Mabré van Venkel | Dorade | Sugar Snaps | Galia Meloen | Mojo Verde | Groene Peper Beurre Blanc

## Foie gras

Foie gras | Steak Tartaar | Kurkuma | Olijf | Chorizo | Dashi

## Courgette

Courgette | Furikake | Lardo | Gerookte Paling Saus

## Berkshire Varken

Berkshire Varken | Umeboshi | Brood Miso | Augurk | Zwoerd | Zolderspeksaus

## Picanha

Kalfstaartstuk | Groente Cassoulet | Oerwortel | Runderjus met Dragon

## Kaas

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

## Framboos

Framboos | | Cheesecake | Kaffirlimoen | Champagne | Kefir | Muntolie

<b>4-gangen</b>	<b>€ 75,00</b>	<b>5-gangen</b>	<b>€ 90,00</b>
<b>6-gangen</b>	<b>€ 100,00</b>	<b>8-gangen</b>	<b>€ 120,00</b>

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

## Desserts

### Soufflé (vanaf 2 personen)

Soufflé van Hangop | Ijs van Verveine | Lemon Curd | Citrus Compote | Yoghurt **€ 15,50 p.p.**

### Chocolade 'Knoppers'

Mabre van Mokka | Noten | Boerenjongens | Chocolade | Rum ijs **€ 13,50**

### Tarte Tatin

Tarte Tatin van Pink Lady | Karamelsaus | Kaneelroomijs **€ 13,50**

### Framboos

Framboos | | Cheesecake | Kaffir-limoen | Champagne | Kefir | Muntolie **€ 13,50**

### Proeverij

Proeverij van Desserts **€ 19,50**

### Kaas

Kaas van 'Bourgondisch Lifestyle' | Mostarda | Hazelnoten | Druiven | Vijgenbrood **€ 16,00**

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