

## Voorgerechten

<b>Paella</b> Aspic van Paella   Kabeljauw   Octopus   Scheermes   Tomaat   Sobrasada Crème	€21,50
<b>Proeverij Langoustine</b> Tartaar, carpaccio en gebrande langoustine   Basilicum   Koolrabi   Langoustinesaus	€ 27,50
<b>Venkel</b> Venkel   Dorade   Sugar Snaps   Galia Meloen   Mojo Verde   Groene Peper Beurre Blanc	€20,50
<b>Terrine (Gebakken Lever € 7,50 Supplement)</b> Terrine van Foie Gras   Venkel   Rettich   Knol   Dragon   Eendensaus	€ 24,00
<b>Foie gras</b> Foie gras   Steak Tartaar   Kurkuma   Olijf   Chorizo   Dashi	€20,50
<b>Baeri kaviaar</b> 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

<b>Asperge</b> Hollandse Asperge   Ravioli   Morilles   Vegetarische XO   Gefermenteerde Aspergesaus	€ 19,50
<b>Berkshire Varken</b> Berkshire Varken   Umeboshi   Augurk   Zwoerd   Zolderspeksaus	€ 17,50

## Hoofdgerechten

<b>Tarbot (voor 2 personen)</b> Tarbot op de graat gebakken   Zoete Aardappel   Bosui   Bleekselderij   Tigermilk	€ 42,50 p.p.
<b>Kreeft</b> Kreeft   Kikkerbil   Wortel   Chorizo   Paprika Boemboe Saus	€ 42,50
<b>Lam</b> Rouleau van Lam   Groente Cassoulet   Oerwortel   Lamsjus met Dragon	€ 35,00
<b>Duif</b> Duif op het Karkas   Biet   Rillette   Koolraap   Gevogelte Beurre Rouge	€ 42,50

### Specialiteit

<b>Simmentaler rund Côte de Boeuf (voor 2 personen)</b>	€ 50,00 p.p.
<b>Wagyu A5 (voor 2 personen)</b>	€ 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

## Asperge

Hollandse Asperge | Ravioli | Morilles | Vegetarische XO | Gefermenteerde Aspergesaus

## Berkshire Varken

Berkshire Varken | Umeboshi | Augurk | Zwoerd | Zolderspeksaus

## Lam

Rouleau van Lam | Groente Cassoulet | Oerwortel | Lamsjus 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

<b>Soufflé</b>	<b>€ 15,50</b>
Soufflé van Hangop   Ijs van Verveine   Lemon Curd   Citrus Compote   Yoghurt Krokant	
<b>Chocolade 'Knoppers'</b>	<b>€ 13,50</b>
Mabre van Mokka   Noten   Boerenjongens   Chocolade   Rum ijs	
<b>Tarte Tatin</b>	<b>€ 13,50</b>
Tarte Tatin van Pink Lady   Karamelsaus   Kaneelroomijs	
<b>Framboos</b>	<b>€ 13,50</b>
Framboos     Cheesecake   Kaffir-limoen   Champagne   Kefir   Muntolie	
<b>Proeverij</b>	<b>€ 19,50</b>
Proeverij van Desserts	
<b>Kaas</b>	<b>€ 16,00</b>
Kaas van 'Bourgondisch Lifestyle'   Mostarda   Hazelnoten   Druiven   Vijgenbrood	

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