



Amsterdamertje

ANDRÉ GERRITS

VOORGERECHTEN

MAKREEL

Tartaar van makreel met rettich, pompoen, basilicumolie, bouillon van ceviche komkommer en een kimchi pompoensaus

€ 21,50

PROEVERIJ LANGOUSTINE

Tartaar, carpaccio en gebrande langoustine, basilicumcrème, koolrabi, kropsladressing, brioche en een krachtige langoustinesaus

€ 27,50

GEBARBEUEDE PALING

Aspic van gerookte paling met knolselderij, venkel en een krachtige saus van paling en knolselderij

€ 20,50

TERRINE (GEBAKKEN LEVER € 5,- SUPPLEMENT)

Terrine van foie gras met een venkelsalade, rettich, knol en een zoetzure eendensaus met dragonolie

€ 24,00

PATÉ EN CROUTE (GEBAKKEN LEVER € 5,- SUPPLEMENT)

Croute gevuld met ganzenlever, ossenstaart en pistache, gemarineerde aardpeer, gestoofde morilles, uiencompote, pistache-ijs en een morillesaus

€ 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 (KAVIAAR € 7,50,- SUPPLEMENT)

Marbré van courgette, passievrucht gel, langoustine, oestercrème en een romige saus van oester en sereh

€ 17,50

WAGYU

Pommes duchesse gevuld met stoofvlees van short ribs en dingesneden wagyu, ponzu beurre blanc en een jus van lap cheung worst

€ 19,50

HOOFDGERECHTEN

TARBOT (VOOR 2 PERSONEN)

Tarbot op de graat gebakken met diverse bereidingen van zoete aardappel, bosui, bleekselderij en een schuimige saus van tigermilk

per persoon € 42,50

KREEFT

Kreeft met kikkerbil gepaneerd in hamkaas chips, wortel, chorizo-olie, gerookte paprikacrème en een kreeften-boemboesaus

€ 42,50

ZWARTPOOTKIP (TRUFFEL € 5,- SUPPLEMENT)

Zwartpootkip met bereidingen van prei, aardappel, zwarte walnoot en een saus gemaakt van gevogelte en vadouvan

€ 35,00

DUIF

Duif op het karkas, diverse structuren van artisjok, oreganocrème, chimichurri van daslook en een gevogelte beurre rouge

€ 42,50

SPECIALITEIT

SIMMENTALER RUND CÔTE DE BOEUF (voor 2 personen)

per persoon € 50,00

WAGYU A5 (voor 2 personen)

per persoon € 110,00

met bereidingen van aardappel, rundermerg, geroosterde kool, hollandaise van lavas en huisgemaakte frieten en morillesaus

MENU 'T AMSTERDAMMERTJE

MAKREEL

Tartaar van makreel met rettich, pompoen, basilicumolie, bouillon van ceviche komkommer en een kimchi pompoensaus

GEBARBEUEDE PALING

Aspic van gerookte paling met knolselderij, venkel en een krachtige saus van paling en knolselderij

PATÉ EN CROUTE (GEBAKKEN LEVER € 5,- SUPPLEMENT)

Croute gevuld met ganzenlever, ossenstaart en pistache, gemarineerde aardpeer, gestoofde morilles, uiencompote, pistache-ijs en een morillesaus

COURGETTE (KAVIAAR € 7,50,- SUPPLEMENT)

Marbré van courgette, passievrucht gel, langoustine, oestercrème en een romige saus van oester en sereh

WAGYU

Pommes duchesse gevuld met stoofvlees van short ribs en dungseden wagyu, ponzu beurre blanc en een jus van lap cheung worst

ZWARTPOOTKIP (TRUFFEL € 5,- SUPPLEMENT)

Zwartpootkip met bereidingen van prei, aardappel, zwarte walnoot en een saus gemaakt van gevogelte en vadouvan

KAAS

Kaas van 'Bourgondisch Lifestyle' met appelstroop, hazelnoten, druiven en vijgenbrood.

POPCORN

Parfait van popcorn met een citrus compote, tonkabonen, meringue van kalamansi, mousse van advocaat en roomijs van popcorn

4-GANGEN € 72,50

5-GANGEN € 85,00

6-GANGEN € 95,00

8-GANGEN € 115,00

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

DESSERTS

SOUFFLÉ

Soufflé van hangop met ijs van verveine, lemon curd, citrus compote en een krokant van yoghurt

€ 15,50

CHOCOLADE 'KNOPPERS'

Marbré van mokka en verschillende noten, boerenjongens, notencrème, krokant van chocolade en rum-ijs

€ 13,50

TARTE TATIN

Tarte Tatin van pink lady, karamelsaus en kaneelroomijs

€ 13,50

POPCORN

Parfait van popcorn met een citrus compote, tonkabonen, meringue van kalamansi, mousse van advocaat en roomijs van popcorn

€ 13,50

PROEVERIJ

Proeverij van desserts

€ 19,50

KAAS

Kaas van 'Bourgondisch Lifestyle' met appelstroop, hazelnoten, druiven en vijgenbrood

€ 16,00

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

André
Serrits