

Menu

3-gangen Menu €41,50

VOORGERECHTEN € 9,50

Romige Tomatensoep

Romige tomatensoep verrijkt met verse basilicum. Perfect voor een lichte, smaakvolle start.

Courgettesoep

Romige courgettesoep met een vleugje kerrie, gerookte zalm en knoflookcroutons.

Lauwwarme brie

Drie toastjes uit de oven met brie en blauwe druiven op een bedje van rucola, appelstroop en walnoten.

Rundercarpaccio

Rundercarpaccio met knapperige rucola, walnoten, parmezaanse kaas en een subtiele truffelmayonaise.

Ceviche van Kabeljauw

Blokjes van kabeljauw in tijgermelk afgemaakt met rode ui, koriander, granaatappelpitjes en een mangogel.

Gambas al Ajillo

In knoflookolie gegaarde gamba's geserveerd met Zweeds vikingbrood om mee te dippen.

Extra bijgerecht: Breekbroodje met Kruidenboter € 5,50

NAGERECHTEN € 8,50

Herfst-brûlée

Romige crème brûlée met sinaasappel en kaneel geserveerd met een bolletje vanilleijs

Chocolade Tartufo

Chocolade ijstruffel afgemaakt met een saus van witte chocolade.

Tropical Cheesecake

Cheesecake met tropische vruchten afgemaakt met een saus van frambozen.

Banana Dream

Romig bananenijs met gezouten karamelsaus, krokante walnoten en een Oreo crumble.

Hollands kaasplankje

Een selectie van verfijnde kazen van Reypenaer, geserveerd met knapperige toast, walnoten en rozijnen. De perfecte keuze voor kaasliefhebbers.

HOOFDGERECHTEN € 23,50



Vleesmix Piccard

Een smakelijke combinatie van rund, varken, kip en een hamburgertje geserveerd met twee sausjes en Amsterdamse uitjes.

Gebraden varkenshaas

Gebakken varkenshaas gemarineerd in rozemarijn geserveerd met pastinaakpuree, herfstgroente, rode wijnsaus en een crumble van gerookt spek.

Gegrilde kipfilet

Malse gegrilde kipfilet geserveerd met tagliatelle en een roomsaus van champignons en truffel

Boeuf Bourguignon

Heerlijke huisgemaakte stoofpot van rundvlees geserveerd met een aardappelpuree met zwarte knoflook.

Surf 'n' Turf

Twee gegrilde spiesjes van biefstuk en gamba's geserveerd met een frisse chimichurri.

Old Amsterdam burger

Een sappige runderburger belegd met bacon, oude kaas, tomaat, rucola en burgersausjes. geserveerd met loaded fries met cheddar, spekjes en jalapenopepers.



Doradefilet

Gebakken doradefilet met een frisse tomaat-ui salsa, geserveerd met een rijke jus van schaaldieren

Fish and Chips

Goudbruin gebakken witvis in een krokant jasje, geserveerd met friet, remouladesaus en een frisse salade

Gegrilde Zalmfilet

In groene kruiden gegrilde zalmfilet geserveerd met een hollandaisesaus met dragon..

Gebakken Kabeljauwfilet

Gebakken kabeljauwfilet met een tomaat-gegrilde paprikasaus afgemaakt met een crumble van spek .

Pasta Pesto

Tagliatelle met een romige pestosaus met zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, plantaardige kipstukjes en rucola.



Geroosterde Pompoen

Geroosterde pompoen met krokante falafel, geserveerd op pastinaakcrème. Afgewerkt met romige feta, granaatappelpitjes, walnootjes en een frisse yoghurtsaus

Veggie Tikka Masala

Vegetarische tikka masala geserveerd met een salade en rijst

Kindermenu

3-gangen Menu €24,50

Menu

3-course Menu €41,50

STARTERS € 9,50

Creamy Tomato Soup

Creamy tomato soup enriched with fresh basil. Perfect for a light, flavourful start.

Zucchini Soup

Creamy zucchini soup with a hint of curry, smoked salmon and garlic croutons.

Lukewarm Brie

Three oven-baked slices of toast with brie and blue grapes on a bed of arugula, apple syrup and walnuts.

Beef Carpaccio

Beef carpaccio with crispy arugula, walnuts, Parmesan cheese and a subtle truffle mayonnaise.

Cod Ceviche

Cubes of cod in tiger milk finished with red onion, coriander, pomegranate seeds and a mango gel.

Gambas al Ajillo

Prawns cooked in garlic oil served with Swedish viking bread for dipping.

Extra side: Bread with herb-infused butter € 5,50

DESSERTS € 8,50

Autumn Brulee

Creamy crème brûlée with orange and cinnamon, served with a scoop of vanilla ice cream.

Chocolate Tartufo

Chocolate ice cream truffle topped with a white chocolate sauce

Tropical Cheese Cake

Cheese cake with tropical fruits, topped with a raspberry sauce.

Banana Dream

Creamy banana ice cream with salted caramel sauce, crunchy walnuts and an Oreo crumble.

Dutch Cheese board;

A selection of refined Reypenaer cheeses, served with crispy toast, walnuts and raisins.
The perfect choice for cheese lovers.

MAIN COURSES € 23,50



Meat Mix Piccard

A tasty combination of beef, pork, chicken and a hamburger served with two sauces and Amsterdam onions.

Roast Pork Tenderloin

Roasted pork tenderloin marinated in rosemary served with parsnip purée, autumn vegetables, red wine sauce and a smoked bacon crumble.

Grilled Chicken Fillet

Tender grilled chicken fillet served with tagliatelle and a creamy mushroom and truffle sauce.

Boeuf Bourguignon

Delicious homemade beef stew served with black garlic mashed potatoes.

Surf 'n' Turf

Two grilled skewers of steak and prawns served with a fresh chimichurri sauce.

Old Amsterdam Burger

A juicy beef burger topped with bacon, aged cheese, tomato, rocket and burger sauces.
Served with loaded fries with cheddar, bacon bits and jalapeño peppers



Sea Bream Fillet

Fried sea bream fillet with a fresh tomato and onion salsa, served with a rich shellfish gravy

Fish and Chips

Golden brown fried white fish in a crispy batter, served with chips, remoulade sauce and a fresh salad.

Grilled Salmon Fillet

Salmon fillet grilled with green herbs, served with a hollandaise sauce with tarragon.

Baked Cod Fillet

Baked cod fillet with a tomato and grilled pepper sauce topped with a bacon crumble.



Pasta Pesto

Tagliatelle with a creamy pesto sauce with sundried tomatoes, pine nuts, vegetable chicken pieces and arugula.

Roasted Pumpkin

Roasted pumpkin with crispy falafel, served on a bed of parsnip cream.
Topped with creamy feta, pomegranate seeds, walnuts and a fresh yoghurt sauce.

Veggie Tikka Masala

Vegetarian tikka masala served with a salad and rice

Kindermenu

3-course Menu €24,50