

Menu

3-gangen Menu €42,50

VOORGERECHTEN € 9,75

Tomatensoep & Carpaccio

Huisgemaakte fluweelzachte tomatensoep met verse basilicum. Geserveerd met een klassieke rundercarpaccio met rucola, tomaat, krokante walnoten en een romige truffelmayonaise.

WINTERSE UIENSOEP

Een volle, aromatische uiensoep. Geserveerd met een vers afgebakken broodje, royaal belegd met zachte brie en knoflook.

Gerookte Bietcarpaccio

Dun gesneden, zacht gerookte biet geserveerd met frisse rucola, romige geitenkaas en krokante walnoten. Afgerond met een fluweelzachte balsamicocrème.

Steak Tartaar

Malse steak tartaar op een krokant, licht gekarameliseerd bladerdeeg, afgewerkt met zacht eigeel, fijngehakte augurk, kappertjes, sjalot en een vleugje Dijonmosterd.

Gerookte Zalm

Gerookte zalm gemengd met crème fraîche en mosterd. Verrijkt met augurk, bosui en kappertjes, en afgewerkt met een basilicumolie

Gamba's

Heerlijk malse gamba's in een romige kreeftensaus, gratineerd met een gouden kaaskorst uit de oven. Geserveerd met vers Zweeds brood om in de saus te dippen.

Extra bijgerecht: Breekbrood met kruidenboter **€5.50**

NAGERECHTEN € 8,75

Crème Brûlée

Romige crème brûlée geserveerd met een bolletje stoofperenijns en speculaas crumble

Chocolade Explosie

Warm lava cakeje afgemaakt met explosie suiker en gouden siroop

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 € 24,00

Weekspecial

Elke week serveren wij een weekspecial die de chef speciaal voor u samenstelt. Ontdek bij de bediening wat er deze week op het menu staat.



Varkenshaas

Varkenshaas uit de oven, met romige brie, frisse pesto en sappige tomaat. Afgemaakt met een spekcrumble.

Kip Skewer

Twee spiesjes met malse kipfilet, paprika, ui en spek, rijk gemarineerd en gegrild, geserveerd met een hartige BBQ-saus.

Boeuf Bourguignon

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

Land & Zee Trio

Gegrilde kipfilet, biefstuk en gamba's, geserveerd met een frisse salsa verde. Geserveerd met een frisse salade.

Old Amsterdam Burger

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



Zeebaars

Gegrilde zeebaarsfilet, geserveerd op een romige kruidenpuree en afgewerkt met een zachte mosterdsaus en zoete zongedroogde tomaatjes.

Fish and Chips

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

Gepocheerde Zalmfilet

Zalmfilet geserveerd op een romige risotto met verse spinazie, afgewerkt met pijnboompitten en rucola.

Gebakken Kabeljauwfilet

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



Romige Pasta met Burrata

Romige tagliatelle met tomaat, ui, champignons, rode pesto en kruiden roomkaas. Afgewerkt met een bol burrata. Een gerecht geïnspireerd op het originele recept van Kailey, onze eigen afwasser.

Taco Reloaded

Knapperige taco's gevuld met sappige pulled plant beef, afgewerkt met zoete maïs, frisse paprika en geurige koriander. Geserveerd met een frisse tomatensalsa en romige vegan crème fraîche.

Veggie Tikka Masala

Vegetarische tikka masala geserveerd met een salade en rijst

Kindermenu

3-gangen Menu €24,50

Menu

3-course Menu €42,50

STARTERS € 9,75

Tomato Soup & Carpaccio

Homemade velvety tomato soup with fresh basil. Served with classic beef carpaccio with rocket, tomato, crispy walnuts and creamy truffle mayonnaise.

Winter Onion Soup

A rich, aromatic onion soup. Served with a freshly baked roll, generously topped with soft brie and garlic.

Smoked Beetroot Carpaccio

Thinly sliced, gently smoked beetroot served with fresh rocket, creamy goat's cheese and crunchy walnuts. Finished with a velvety balsamic cream.

Steak Tartare

Tender steak tartare on crispy, lightly caramelised puff pastry, finished with soft egg yolk, finely chopped gherkin, capers, shallots and a hint of Dijon mustard.

Smoked Salmon

Smoked salmon mixed with crème fraîche and mustard. Enriched with gherkin, spring onion and capers, and finished with basil oil.

Prawns

Deliciously tender prawns in a creamy lobster sauce, au gratin with a golden cheese crust from the oven. Served with fresh Swedish bread to dip in the sauce.

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

DESSERTS € 8,75

Crème Brûlée

Creamy crème brûlée served with a scoop of stewed pear ice cream and speculaas crumble

Chocolate Explosion

Warm lava cake topped with explosion sugar and golden syrup

Tropical Cheesecake

Cheesecake 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 Platter

A selection of refined cheeses from Reypenaer, served with crunchy toast, walnuts and sultanas. The perfect choice for cheese lovers.

MAIN COURSES € 24,00

Weekly Special

Every week, we serve a weekly special that the chef has created especially for you.

Ask your server what's on the menu this week.



Pork Tenderloin

Oven-baked pork tenderloin with creamy brie, fresh pesto and juicy tomatoes. Finished with a bacon crumble.

Chicken Skewer

Two skewers with tender chicken breast, bell pepper, onion and bacon, richly marinated and grilled, served with a savoury BBQ sauce.

Boeuf Bourguignon

Delicious homemade beef stew served with black garlic mashed potatoes.

Land & Sea Trio

Grilled chicken breast, steak and prawns, served with a fresh salsa verde. Served with a fresh salad.

Old Amsterdam Burger

A juicy beef burger topped with bacon, mature cheese, tomato, rocket and burger sauces.

Served with loaded fries with cheddar, bacon bits and jalapeño peppers.



Sea Bass

Grilled sea bass fillet served on a creamy herb purée and finished with a mild mustard sauce and sweet sun-dried tomatoes.

Fish and Chips

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

Poached Salmon Fillet

Salmon fillet served on a creamy risotto with fresh spinach, finished with pine nuts and rocket.

Fried Cod Fillet

Fried cod fillet with a tomato and grilled pepper sauce, finished with a bacon crumble.



Creamy Pasta with Burrata

Creamy tagliatelle with tomato, onion, mushrooms, red pesto and herb cream cheese. Finished with a scoop of burrata. A dish inspired by the original recipe of Kailey, our own dishwasher.

Taco Reloaded

Crispy tacos filled with juicy pulled plant beef, topped with sweet corn, fresh bell pepper and fragrant coriander. Served with a fresh tomato salsa and creamy vegan crème fraîche.

Veggie Tikka Masala

Vegetarian tikka masala served with a salad and rice

Kindermenu

3-course Menu €24,50