Menu

3-gangen Menu € 42,50

VOORGERECHTEN € 9,75

Tomatensoep
Romige tomatensoep bereid met rijpe tomaten en een vleugje room, vol van smaak en
heerlijk zacht van textuur. Geserveerd met een knapperig toastje belegd met verse tomaat
en gesmolten cheddarkaas.

POMPOENSOEP
Romige pompoensoep met een vleugje truffelolie, knapperige croutons. Geserveerd met een toastje met spek en gesmolten kaas..

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

Runder Carpaccio
Dun gesneden rundercarpaccio met romige truffelmayonaise, rucola, geroosterde pijnboompitjes, cherrytomaatjes, parmezaanse kaas en spekjes.

Gebrande Gerookte Zalm
Gerookte zalm, licht gebrand en geserveerd met soja-sesammayonaise, gefrituurde uitjes, nori-crumble, tomaat en sesamzaad

Brie Uit De Oven
Knapperige toastjes met gesmolten brie, chorizo en zacht gekarameliseerde ui, afgewerkt met een vleugje balsamico crème..

NAGERECHTEN € 8,75

Chocolade Tiramisu
Romige tiramisu met koffie, mascarpone en chocolade, afgewerkt met knapperige knetterchocolade.

GranaatAppel Sorbet
Frisse granaatappelsorbetijs met knapperige pistachecrunch, luchtige meringue en pure chocolade

Appel-Kaneel Cheesecake
Romige cheesecake met een krokante koekcrumble, afgewerkt met frisse appel-kaneelblokjes en een vleugje kaneel..

Walnoten Ijs
Romig walnotenijs met zachte rum-rozijnen, overgoten met chocoladesaus en afgewerkt met knapperige walnoten

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.

BuikSpek
Zacht gegaard buikspek met romige zuurkoolstamppot, geserveerd met een krachtige mosterdjus

Gegrilde KipFilet
Malse gegrilde kipfilet met tagliatelle in een romige saus van bospaddenstoelen en truffel, afgewerkt met rucola en Parmezaanse kaas

KogelBiefstuk
Malse kogelbiefstuk met gesmolten oude kaas, geserveerd met een krachtige saus van donker bier en zacht gestoofde ui.

Mixed Grill Royale
Een royale Mixed Grill met meer dan 350 gram sappig vlees: kipfilet, varkenshaas,
runderbiefstuk, een Texmex-worstje en een hamburgertje. Geserveerd met twee
smaakvolle sausjes en 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.

DoradeFilet
Op de huid gebakken doradefilet met romige zoete aardappelpuree
en frisse wortelnoodles, afgewerkt met verkruimelde feta en verse peterselie.

Gamba's
Gebakken gemarineerde gamba's overgoten met een licht pittige,
warme knoflooksaus, geserveerd met een frisse salade..

Zalm Uit de Oven
Malse zalm uit de oven met een kruidige korst van feta en Griekse kruiden,
geserveerd met een frisse citroen-yoghurtsaus.

Kabeljauw In Mosterd
Ovenschotel met malse kabeljauw en zachte prei, overgoten met een romige mosterdsaus en afgewerkt met een goudbruine kaaskorst uit de oven..

Pompoen Ravioli
Pompoenravioli met zachte geitenkaas, rucola en knapperige walnoten,
afgewerkt met een zoet-frisse balsamicocrème..

Bloemkool Bites
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.

Griekse Vega Burger
Vegetarische burger, op smaak gebracht met aromatische souflaki-kruiden en rijkelijk belegd met frisse rucola, sappige tomaat, romige fetakaas en een smeuïge burgersaus.
Geserveerd met goudbruine frietjes, afgemaakt met Parmezaanse kaas en romige truffelmayo

Kindermenu

3-gangen Menu € 24,50

Menu

3-course Menu € 42,50

STARTERS € 9,75

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

Pumpkin Soup
Creamy pumpkin soup with a hint of truffle oil and crispy croutons.
Served with a slice of toast topped with bacon and melted cheese.

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.

Carpaccio
Paper-thin sliced beef carpaccio, laid on a light bed of fresh rocket salad.
Finished with creamy truffle mayonnaise, crunchy walnuts, sweet cherry
tomatoes and savoury bacon bits. Served with three golden-brown fried
cheese balls.

Seared Smoked Salmon
Smoked salmon, lightly seared and served with soya and sesame mayonnaise, deep-fried spring onions, nori crumble, tomato and sesame seeds.

Oven-Baked Brie
Crispy toast with melted brie, chorizo and gently caramelized onion,
finished with a dash of balsamic cream..

DESSERTS € 8,75

Chocolade Tiramisu
Creamy tiramisu with coffee, mascarpone and chocolate, topped with crunchy crackling chocolate

POMEGRANATE SORBET
Refreshing pomegranate sorbet with crunchy pistachio crumble, light meringue and dark chocolate.

Apple-Cinamon Cheesecake
Creamy cheesecake with a crunchy biscuit crumble, topped with fresh apple-cinnamon cubes and a hint of cinnamon

WALNUT ICE CREAM
Creamy walnut ice cream with soft rum-soaked raisins, drizzled with chocolate sauce and topped with crunchy walnuts

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 Belly
Slow-cooked pork belly with a creamy sauerkraut stew, served with a rich mustard gravy.

Grilled Chicken Breast
Tender grilled chicken breast with tagliatelle in a creamy sauce of wild mushrooms and truffle, finished with rocket and Parmesan cheese..

Rump Steak
Tender rump steak with melted mature cheese, served with a rich dark beer sauce and gently braised onions.

Mixed Grill Royale

A generous Mixed Grill with over 350g of succulent meat: chicken fillet, pork tenderloin, beef steak, a Tex-Mex sausage and a mini burger Served with two flavorful sauces and 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 Bream Fillet
Sea bream fillet pan-fried skin-side down
with creamy sweet potato purée
and fresh carrot noodles, finished with crumbled feta
and fresh parsley

Prawns
Pan-fried marinated prawns drizzled with a slightly spicy, warm garlic sauce, served with a fresh salad.

Oven Baked Salmon
Tender oven-baked salmon with a savoury crust of feta and Greek herbs,
served with a fresh lemon and yoghurt sauce.

Cod In Mustard
Oven-baked dish with tender cod and soft leeks, topped with a creamy mustard sauce and finished with a golden-brown cheese crust from the oven.

Pumpkin Ravioli
Pumpkin ravioli with soft goat's cheese, rocket and crunchy walnuts, finished with a sweet and tangy balsamic cream.

ColiFlower Bites
Deep-fried cauliflower florets in a spicy batter, served with a creamy curry dip and a fresh salad.

Greek Vega Burger
A vegetarian burger, seasoned with aromatic souvlaki spices and generously topped with fresh rocket, juicy tomato, creamy feta cheese and a rich burger sauce. Served with golden-brown chips, finished with Parmesan cheese and truffle mayonnaise

Kindermenu

3-course Menu € 24,50