


WIJN & SPIJS

Welke wijn past het best bij jouw gerecht?
Wij adviseren je graag!

Kijk je liever zelf? Vraag ons naar de wijnkaart.

VOORGERECHTEN


Brood & dips | 7.5 
vier verse kleine broodjes met kruidenboter, baba ganoush en tomatensalsa

Rijk gevulde Franse uienbouillon | 7.5 
met een crouton gegratineerd met Gruyère

Thaise kokossoep | 7.5 
van citroengras & limoenblad met shiitake, pinda's en bosui

Steak tartaar | 14.5
van rundvlees met op 65 graden gegaarde eidooier, augurk, ui, kappertjes en mosterdmayonaise

Tataki van zalm | 13.5
Japans gebrande zalmfilet met ingelegde gember, enoki paddenstoel, Oost-Indische kers, pittige Koreaanse koosalade en wasabimayonaise

Patacones | 9.5 
Colombiaans koekje van bakbanaan met avocadosalade, sour cream en pikante tomatensalsa

Gerookte eendenborstfilet | 13.5
met granaatappel, bundelzwam, pecanoten en balsamico

Tartaar van gamba's | 11.5
met zoet-zure komkommer, granaatappelpitjes, gepofte rijst en schuim van rode biet & balsamico

Runderpastrami | 15.5
dun gesneden, gerookt en gekruid rundvlees met gebrande uitjes, radijs, pickles van komkommer, pijnboompitten en mosterdmayonaise



HOOFDGERECHTEN

Gebakken eendenborstfilet | 28.5
met teriyakisaus, bosui, ingelegde gember, edamame boontjes, shisoblade en een crème van geroosterde groenten

Seizoensvis | 26
met vadouvansaus, geroosterde ui, gerookte amandel, koolraap en een crème van bloemkool

Gebakken bloemkool | 21 
met harissa uit Noord-Afrika, chimichurri, hazelnoten en een crème van ui

Rumpsteak | 24
met saus van zwarte knoflook, pastinaak, chips van pastinaak en stoofpeer

Ossenhaas | 39.5
met truffeljus, gefrituurde lavas, poeder van eekhoorntjesbrood, paddenstoelen en een crème van knolselderij

Vegan rendang | 19.5 
in kokosmelk gestoofd jackfruit met wilde rijst, naanbrood, gefrituurde ui en bosui

Beef rendang | 19.5
in kokosmelk gestoofd rundvlees met wilde rijst, naanbrood, Amsterdamse uitjes en zoet-zure bloemkool

Runderburger | 17.5
met Goudse kaas, bacon, jalapeños, tomaat, augurk en bbqsous op een brioche bun

Veganburger | 17.5 
met tomaat, rode ui, avocado en bbqsous op een vegan bun

BIJGERECHTEN

BIJ DE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ EEN PORTIE FRIET PER TWEE PERSONEN
Wil je extra? Dan kan je altijd bij bestellen

Friet | 5
met mayonaise

Friet Parmezaan | 6
met Parmezaanse kaas, peterselie en truffelmayonaise

American coleslaw | 4.5
met bosui en wortel

DESSERTS

Cheesecake | 8.5
met gemarineerde sinaasappel, kletskep, roomijs van mascarpone & vanille

Gepocheerde peer | 8.5
met amaretto roomijs, chocoladesaus, een kruim van amaretti's en fudge

Crème brûlée van tonkabonen en vanille | 8.5
met kersen-citroen sorbetijs en een macaron van witte chocolade

Kaasplankje | 13
diverse kazen met walnoten, druiven, vijgenchutney en vijgenbrood


WINE PAIRING

Which wine goes best with your dish? We are happy to advise you!

Do you prefer to have a look yourself? Ask us about the wine list.

STARTERS


Bread & dips | 7.5 
Four fresh small rolls with herb butter, baba ganoush and tomato salsa

French onion soup | 7.5 
with Gruyère gratinéed crouton

Thai coconut soup | 7.5 
with lemongrass & lime leaf, shiitake, peanuts and spring onion

Steak tartare | 14.5
from beef with egg yolk prepared at 65 degrees, pickles, onion, capers and mustard mayonnaise

Salmon tataki | 13.5
Japanese roasted salmon filet with pickled ginger, enoki mushroom, East Indian cherry, spicy Korean cabbage salad and wasabi mayonnaise

Patacones | 9.5 
Colombian plantain cookie with avocado salad, sour cream and spicy tomato sauce

Smoked duck breast | 13.5
with pomegranate, bundle mushrooms, pecan nuts and balsamic vinegar

Shrimp tartare | 11.5
with sweet and sour cucumber, pomegranate seeds, puffed rice and beetroot & balsamic foam


Beef pastrami | 15.5
thin slices of smoked and seasoned beef with roasted onions, radish, cucumber pickles, pine nuts and mustard mayonnaise



MAINS


Duck breast filet | 28.5
with teriyaki sauce, spring onion, pickled ginger, edamame beans, shiso leaf and roasted vegetable cream

Seasonal fish | 26
with vadouvan sauce, roasted onion, smoked almond, kohlrabi and cauliflower cream

Fried cauliflower | 21 
with harissa from North Africa, chimichurri and hazelnuts and onion cream

Rumpsteak | 24
with black garlic sauce, parsnip, parsnip crisps and stewed pear

Beef tenderloin | 39.5
with truffle jus, mushrooms, fried lovage, porcini mushroom powder and celeriac cream

Vegan rendang | 19.5 
in coconut milk stewed jackfruit with wild rice, naan bread, fried onion and spring onion

Beef rendang | 19.5
in coconut milk stewed beef with wild rice, naan bread, Amsterdam onions and sweet and sour cauliflower

Beefburger | 17.5
with Gouda cheese, bacon, jalapeños, tomato, pickle and BBQ sauce on a brioche bun

Veganburger | 17.5 
with tomato, red onion, avocado and BBQ sauce on a vegan bun

SIDES

WITH THE MAIN COURSES, WE SERVE A PORTION OF FRIES PER TWO PERSONS
Would you like more? You can order extra

Fries | 5
with mayonnaise

Fries Parmesan | 6
with Parmesan cheese, parsley and truffle mayonnaise

American coleslaw | 4.5
with spring onion and carrot

DESSERTS

Cheesecake | 8.5
with marinated orange, 'kletskep' and mascarpone & vanilla ice cream

Poached pear | 8.5
with amaretto ice cream, chocolate sauce, fudge and amaretti crumbs

Crème brûlée of tonka beans and vanilla | 8.5
with cherry-lemon sorbet and a white chocolate macaron

Cheese platter | 13
various cheeses with walnuts, grapes, fig chutney and fig bread

WEIN & ESSEN


Welcher Wein passt am besten zu Ihrem Gericht? Wir beraten Sie gerne!

Möchten Sie lieber selbst auswählen? Fragen Sie uns dann nach der Weinkarte.

VORSPEISE

Brot & Dips | 7.5 
vier frische kleine Brötchen mit Kräuterbutter, "Baba Ganoush" und Tomatensalsa

Reich gefüllte französische Zwiebelsuppe | 7.5 
mit auf Toast gratinierten Gruyère Käse

Thailändische vegane Kokosnusssuppe | 7.5 
mit Zitronengras & Limettenblättern, Shiitake (Pilz), Erdnüssen und Frühlingszwiebeln

Steak-Tartar | 14.5
Rindfleisch mit bei 65°C gegartem Eigelb, Essiggurke, Zwiebeln, Kapern und Senfmayonnaise

Lachs-Tataki | 13.5
Japanisches gebratenes Lachsfilet mit eingelegtem Ingwer, Enoki-Pilzen, Kapuzinerkresse, würzigem koreanischem Kohlsalat und Wasabi-Mayonnaise

Patacones | 9.5 
Kolumbianischer Kochbananenkeks mit Avocadosalat, Sauerrahm und würziger Tomatensalsa

Geräucherte Entenbrustfilet | 13.5
mit Granatapfel, Bündelpilzen, Pekannüssen und Balsamico-Essig

Garnelentatar | 11.5
mit süß-saurer Gurke, Granatapfelkernen, Puffreis und Rote-Bete-Balsamico-Schaum

Rindfleisch-Pastrami | 15.5
dünn geschnittenes, geräuchertes und gewürztes Rindfleisch mit Röstzwiebeln, Radieschen, Essiggurken, Pinienkernen und Senfmayonnaise



HAUPTGANG

Gebratenes Entenbrustfilet | 28.5
mit Teriyaki-Sauce, Frühlingszwiebeln, eingelegtem Ingwer, Edamame-Bohnen, Shiso-Blatt und einer Creme aus geröstetem Gemüse

Saisonfisch | 26
mit Vadouvan-Sauce, Röstzwiebeln, geräucherten Mandeln, Kohlrabi und einer Blumenkohlcreme

Gebratener Blumenkohl | 21 
mit Harissa aus Nordafrika, Chimichurri, Haselnüssen und Zwiebelcreme


Rumpsteak | 24
mit schwarzer Knoblauchsauce, Pastinake, Pastinakenchips und Birnenkompott

Filet | 39.5
mit Trüffelsauce, gebratenem Liebstockel, Steinpilzpulver, Pilzen und Selleriecreme

Veganer Rendang | 19.5 
In Kokosmilch gedünstete Jackfrüchte mit Wildreis, Naan-Brot, Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln

Rindfleisch-Rendang | 19.5
In Kokosmilch geschmortes Rindfleisch mit Wildreis, Naan-Brot Amsterdamer Zwiebeln und süß-saurem Blumenkohl

Rindfleischburger | 17.5
mit Goudakäse, Speck, Jalapeños, Tomate, Essiggurke und BBQ-Sauce auf einem Brioche-Brötchen

Veganer Burger | 17.5 
mit Tomate, roten Zwiebeln, Avocado und BBQ-Sauce auf einem veganen Brötchen

BEILAGEN

ZU DEN HAUPTSPESIEN SERVIEREN WIR EINE PORTION POMMES PRO ZWEI PERSONEN

Möchten Sie mehr? Dann können Sie extra bestellen

Pommes Frites | 5
mit Mayonaise

Pommes Frites Parmesan | 6
mit Parmesankäse, Petersilie und Trüffelmayonnaise

Amerikanischer Krautsalat | 4.5
mit Frühlingszwiebeln und Karotten

NACHSPEISEN

Käsekuchen | 8.5
mit marinierten Orangen, 'kletskep' und Mascarpone & Vanilleeis

Pochierte Birne | 8.5
mit Amaretto-Eis, Schokoladensauce, Amaretti-Krümeln und Fudge

Crème Brûlée aus Tonkabohnen und Vanille | 8.5
mit Kirsch-Zitronen-Sorbet-Eis und einem weißen Schokoladen-Macaron

Käseplatte | 13
verschiedene Käsesorten mit Walnüssen, Weintrauben, Feigenchutney und Feigenbrot