



AMSTEL RESTAURANT LUNCH

VOORGERECHTEN

La Boudeuse Oesters (6) 27
Rode Wijnazijn, Citroen


Steak Tartaar 19
Gerookte Runderbavette, Kruidencrème

Avocado 18 
Tomaat, Gerookte Paprika, Botersla

Caesar Salade 19
Piepkuiken, Ansjovis, Ei

Eendenlever 21
Vijgencompote, Specerijen

Gerookte Zalm 19
Rode Ui, Kappertjes, Crème Fraîche

Gegratineerde Uiensoep 18 
Cevenne Ui, Madeira, Gruyère Kaas

Broodplank 7
Zuurdesem, Boeren Boter, Tapenade

HOOFDGERECHTEN

Paddenstoelen Risotto 28 
Parmezaanse Kaas, Peterselie

Gestooft Kalfswang 30
Andijvie Stampot, Truffeljus

Ossenhaas 32
Friet, Salade, Haricots Verts

Snoekbaars 28
Zuurkool, Spekbokking

Zeebaars 32
Cassoulet, Witte Bonen, Madras Curry

Noordzee Tong 58
Friet, Salade, Beurre Noisette

SANDWICHES

Amstel Burger 22
Aberdeen Angus, Friet

Barbecue Beef Brisket Bretzel 15
Zuurkool, Mierikswortel

Hollandse Garnalen 18
Brioche, Cocktailsaus

Club Sandwich M 18/ L 22
Kalkoen, Kaas, Bacon, Ei, Kropsla, Friet

LUNCH MENU

2 gangen 34.50

KATARA SPECIALITEITEN

Bereidt op Traditionele Wijze

Machbous Dajaj 28
Kip, Baharat, Loomi, Rijst

Jereesh Rebian 32
Black Tiger Gamba, Spelt, Noten

Om-Ali 16
Bladerdeeg, Noten, Rozijnen

DESSERTS

Huisgemaakt Ijs 14
Selectie van Roomijs & Sorbets

Kaas Plateau 16
Selectie van 5 Nederlandse Kazen

Crème Brûlée 15
Tahitiaanse Vanille, Rietsuiker

Paris Brest 15
Pistache, Chocolate Sorbet, Sinaasappel

M
E
N
U

Wij bedanken u vriendelijk voor het bewaren van gepaste afstand.
Graag vragen we u om eventuele dieetwensen aan ons door te geven.

 Vegetarische gerechten



AMSTEL RESTAURANT

BIEREN

Heineken van de tap	5
Heineken 0.0 van de tap	4
Affligem Belgisch Witbier	6
Oedipus Avatar	6
Oedipus Thai Thai	6
Duvel	6

COCKTAILS

Aperol Spritz	10
Dutch Negroni	12
Gin & Tonic	12
Amsterdam Mule	12
Espresso Martini	12
Tiramisu Martini	12
Rye Whiskey Sour	12
French Julep	12

MOCKTAILS

Koffie & Tonic	8
Cold Brew Koffie, Tonic	
Hortus Botanicus	8
Dammann Bali Thee, Gemberbier, Sinaasappel	

CHAMPAGNE

nv			
Louis Roederer Brut Premier	20		100

WITTE WIJNEN

		
2018 Grüner Veltliner, Federspiel Domäne Wachau <i>Wachau, Oostenrijk</i>	8	46
2018 Riesling Trimach <i>Elzas, Frankrijk</i>	11	50
2017 Bordeaux Blanc, Château Pellebouc <i>Bordeaux, Frankrijk</i>	11	50
2019 Pinot Grigio, Colterenzio <i>Alto Adige, Italië</i>	12	56
2019 Chardonnay, Cordillera Torres <i>Limari Valley, Chili</i>	12	56
2019 Sauvignon Blanc, Dashwood <i>Marlborough, Nieuw-Zeeland</i>	12	56
2018 Pouilly-Fuissé, Vieilles Vignes, Domaine Guerrin <i>Bourgogne, Frankrijk</i>	14	65

M

E

N

U

ROSÉ WIJN

		
2019 By. Ott Rosé, Domaines Ott <i>Côtes de Provence, Frankrijk</i>	11	50

RODE WIJNEN

		
2019 Côtes-du-Rhône Grand Veneur, Alain Jaume <i>Rhône, Frankrijk</i>	8	46
2017 Barbera d'Asti 5 Vignés, La Morandina <i>Piemonte, Italië</i>	11	50
2015 Reserva Viña Alberdi, La Rioja Alta <i>Rioja, Spanje</i>	12	56
2019 Shiraz Boomerang Bay, Grant Burge <i>South Eastern, Australië</i>	12	56
2011 Château Bourseau <i>Lalande de Pomerol, Frankrijk</i>	14	65
2017 Côte de Nuits-Villages, Domaine Gachot-Monot <i>Bourgogne, Frankrijk</i>	16	75

Wij bedanken u vriendelijk voor het bewaren van gepaste afstand.
Graag vragen we u om eventuele dieetwensen aan ons door te geven.