



AMSTEL RESTAURANT DINNER

VOORGERECHTEN

La Boudeuse Oesters 24
6 stuks

Steak Tartaar 19
Runderbavette, 64 graden ei

Burrata 18 ✓
Basilicum, Tomaat, Asperge

Poké Bowl 21
Zalm, Avocado, Wakame, Soja

Salade Niçoise 19
Tonijn, Haricots Verts, Rode Ui

Hollandse Haringsalade 19
Bietjes, Amsterdams Zuur

Schaaldieren Bisque 19
Garnalen, Venkel

Broodplank 7
Zuurdesem, Boeren Boter, Tapenade

HOOFDGERECHTEN

Risotto alla Milanese 24 ✓
Artisjok, Saffraan, Bimi

Rundersukade 28
Parelgort, Knolselderij, Pompoenpit Crumble

Ossenhaas 32
Friet, Salade, Hollandaise

Kabeljauwrug 28
Asperges, Doperwten, Palingjus

Zeebaarsfilet 32
Opperdoezer Ronde, Peterselie

Noordzee Tong 58
Friet, Salade, Beurre Noisette

MENU DU JOUR

3 gangen 49

4 gangen 65

M

E

N

U

DESSERTS

Huisgemaakt Ijs 14
Roomijs & Sorbet

Kaas Plateau 16
Selectie van 5 Nederlandse Kazen

Aardbeien 15
Vanille Roomijs, Romanoff

Pure Chocolademousse 15
Valrhona Caraïbe 66%, Berriolette Sorbet

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
Moscow Mule	12
Espresso Martini	12
Aardbeien Daiquiri	12
Rye Whiskey Sour	12
French Julep	12

MOCKTAILS

Koffie & Tonic	8
<i>Cold Brew Koffie, Tonic</i>	
Hortus Botanicus	8
<i>Dammann Bali Thee, Gemberbier, Sinaasappel</i>	

CHAMPAGNE

		🍷	🍷
nv	R de Ruinart, Brut	20	100
nv	Diebolt-Vallois, Brut Rose	22	107

Graag presenteren wij u ook onze uitgebreide wijnkaart.

Uiteraard assisteren wij u graag bij het schenken van bijpassende wijnen per glas bij uw gerechten.

WITTE WIJNEN

	🍷	🍷
2018 Grüner Veltliner, Federspiel <i>Domäne Wachau</i> <i>Wachau, Oostenrijk</i>	8	46
2018 Riesling 'Jean Baptiste' <i>Gunderloch</i> <i>Rheinhesen, Duitsland</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
2018 Chardonnay, Escudo Rojo <i>Casablanca Valley, Chili</i>	12	56
2018 Sauvignon Blanc, Dashwood <i>Marlborough, Nieuw-Zeeland</i>	12	56
2018 Pouilly-Fuissé, Vieilles Vignes, <i>Domaine Guerrin</i> <i>Bourgogne, Frankrijk</i>	14	65

ROSÉ WIJN

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

RODE WIJNEN

	🍷	🍷
2016 Château Brande-Bergère <i>Bordeaux, 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
2017 Shiraz Shotfire, Thorn-Clarke <i>Barossa Valley, Australië</i>	12	56
2011 Château Bourseau <i>Lalande de Pomerol, Frankrijk</i>	14	65
2017 Côte de Nuits-Villages, <i>Domaine Gachot-Monot</i> <i>Bourgogne, Frankrijk</i>	16	75

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.