

Dammann Frères Thee

Jasmijn

Een groene thee uit China. Gearomatiseerd door jasmijnbloesem, die de thee een subtiele, licht zoete smaak geeft. Bevat meer theïne dan de meeste theesoorten en geeft daarom een kleine 'energy-boost'. *A green tea made in China. Aromatised through Jasmin flowers that give the tea a subtle, light sweet taste. Contains more theïne than most tea's, which gives you a small 'energy-boost'.*

Bali

Groene thee, afkomstig uit China. Deze thee is een subtiele blend van groene Sencha thee, groene thee met jasmijn, bloemblaadjes en verschillende aroma's van fruit. Denk hierbij aan lychee, grapefruit en rozen. *Green tea, made in China. This tea is a subtle blend of green Sencha tea, a green tea with Jasmin leaves, and different aromas of fruit. For the taste you think about lychee, grapefruit and roses.*

Darjeeling G.F.O.P. Supérieur 2nd Flush

Zwarte thee, afkomstig uit India. Een fruitige, kruidige thee, waarin tannine naar voren komt. Doordat wij de 2nd Flush gebruiken (2e pluk), heeft deze thee een zachte afdronk, waarin vooral de smaken amandel en rijpe perzik naar voren komen.

Black tea from India. A fruity, herbal tea in which you taste tannin. Because we use the 2nd Flush, the tea has a soft aftertaste, in which you taste especially the flavour of almond and ripe peach.

Earl Grey

Afkomstig uit India. Een combinatie van Darjeeling, Assam, Ceylon en bergamotolie. De combinatie van de melange met de bergamotolie, zorgt voor een krachtige zwarte thee, met een ondertonen van citrus. *Coming from India. A combination of Darjeeling, Assam, Ceylon and bergamot oil. The combination of the melange with the bergamot oil, makes this tea a strong black tea, with an undertone of citrus.*

English Breakfast

Een zwarte thee bestaande uit een blend van Assam en Ceylon thee. Deze thee is niet afkomstig uit een specifiek land. Een sterke thee, met een zachtheid die wordt afgebakend door een robuust karakter. Heerlijk in combinatie met een klein beetje melk.

A black tea existing from a blend of Assam and Ceylon tea. This tea doesn't have a country of origin. A strong black tea, with a softness that is demarcated through a robust character. Also very good in combination with milk.

Assam

Afkomstig uit India. Een krachtige, kruidige thee, die het beste gepaard gaat met een klein beetje melk. *Coming from India. A strong, herbal tea, that works best in combination with a dash of milk.*

Passion de Fleur

Dit is een bijzondere witte thee, afkomstig uit China. Dat komt omdat deze thee slechts enkele weken per jaar wordt geplukt. Witte thee is een zeldzame theesoort, doordat deze theebladeren nog geplukt worden voordat deze openen in het voorjaar. De thee heeft een heel zachte smaak, een subtiel aroma van abrikoos en passiebloem en is bestrooid met rozenblaadjes. *This tea, coming from China, is a very special white tea, because it gets plucked only a few weeks throughout the year. White tea is a rare kind of tea, because the tea leaves get plucked even before they open in spring. It has a soft taste, a subtle aroma of apricot and passion flower and is infused with rose petals.*

Oolong Fancy

Een semi-gefermenteerde thee, wat inhoudt dat hij tussen een groene en zwarte thee in zit. Qua smaak neigt de thee meer naar groene thee, maar qua kleur meer naar zwarte thee. De thee is afkomstig uit Taiwan, heeft een notige smaak en een laag theïne gehalte.

A semi fermented tea, which means that this tea is right in the middle of green tea and black tea. The flavour inclines more towards green tea, but colour wise it's more of a black tea. This tea comes from Taiwan, has a nutty flavour and a low level of theïne.

Lung Ching

Een hele pure, Chinese thee, met een hele subtiele hint van kastanje. Fruitig, met een milde afdronk. *A pure, Chinese tea, with a subtle hint of chestnut. Fruity, with a mild aftertaste.*

Rooibos Vanille

Een theesoort uit Zuid-Afrika. In deze variant is de rooibos met vanille gecombineerd, waardoor deze een licht zoete smaak heeft gekregen. Bevat geen theïne en heeft een zeer rustgevende werking.

A tea range from South Africa. In this variant the rooibos tea is combined with vanilla, which gives the tea a light, sweet taste. Doesn't contain any theïne and therefore has a very soothing effect.

Lapsang Souchong

Een zwarte thee afkomstig uit China. De thee is gedroogd, door een vuur gemaakt van pijnbomenhout, waardoor deze thee een zeer rokerige smaak heeft. *Black tea from China. The tea has a very smoky flavour. The smokiness comes from drying the tea, because they dry the tea in a fire made of pine tree wood.*

Jardin Bleu

Deze bestaat uit ongerookte Ceylon thee en zwarte Chinese thee, waaraan de geur van rabarber en wilde aardbei is toegevoegd.


The Jardin Bleu is a combination of Ceylon tea and black Chinese tea, to which they've added the scent of rhubarb and wild strawberry.


Koffie | Coffee


Koffie <i>Cup of Coffee</i>	€5,5
Espresso <i>Espresso</i>	€5,5
Espresso macchiato <i>Espresso macchiato</i>	€5,5
Dubbele espresso <i>Double Espresso</i>	€6
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€6
Koffie verkeerd <i>Caffe Latte</i>	€6
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>	€6
Thee <i>Cup of tea</i>	€5,5
Verse muntthee <i>Fresh mint tea</i>	€5.75
Warme chocolademelk <i>Hot chocolate</i>	€6


Sap | Juices


Dagvers koud geperst sap van Sap.je uit Amsterdam. De sappen zijn 100% natuurlijk en organisch.
Daily fresh cold pressed juices by Sap.je from Amsterdam. The juices are 100% natural and organic.


Seasonal  €8
Verschillend per seizoen
Different every season

Fresh  €8
Wortel, venkel, appel, citroen, sinaasappel,
zoete aardappel
Carrot, fennel, apple, lemon, orange, sweet potato

Sunny  €8
Gele wortel, gele biet, Chinese kool,
sinaasappel, gele courgette, appel, citroen
*Yellow carrot, yellow beet, Chinese cabbage,
orange, yellow zucchini, apple*

Energy  €8
Biet, wortel, appel, rode kool, paarse zoete
aardappel, citroen
*Beetroot, carrot, apple, red cabbage, purple sweet
potato, lemon*


Detox  €8
Spinazie, groene snijbiet, komkommer, selderij,
appel, broccoli, limoen
*Spinach, green chard, cucumber, celery, apple,
broccoli, lime*

 *Vegetarische gerechten*
Mocht u allergieën hebben, vraag dan gerust naar onze
allergenenkaart.


Lunchkaart | Lunch menu

12.00 – 18.00 uur

Soepen | Soups

Pompoen <i>Pumpkin</i> 	€16
Gember sinaasappel Ras el hanout Ginger orange Ras el hanout	
Schaaldieren <i>Crustaceans</i>	€21
Coquille gamba venkel Scallop gamba fennel	

Salades | Salads

Artisjoksalade <i>Artichoke salad</i> 	€19
Gepocheerd ei kropsla Poached egg lettuce	
Caesar salade <i>Caesar salad</i>	€19
Kip ansjovis ei Chicken anchovies egg	

Sandwich | Sandwiches

Kalkskroketten <i>Veal croquettes</i>	€15
'Kellenaers' brioche mosterd 'Kellenaers' brioche mustard	
Zalm sandwich <i>Salmon sandwich</i>	€19
Avocado sjalot Avocado shallot	
Steak sandwich <i>Steak sandwich</i>	€21
Blauwe kaas vinaigrette uiencompote Blue cheese vinaigrette union compote	
Club sandwich <i>Club sandwich</i>	€22
Kip kaas spek frites Chicken cheese bacon fries	
Amstel burger <i>Amstel burger</i>	€24
Aberdeen Angus frites bacon huisgemaakte ketchup Aberdeen Angus fries bacon homemade ketchup	

Hapjes | Snacks

Bitterballen (6) <i>Veal croquettes (6)</i>	€10,5
3 soorten hummus <i>3 types of hummus</i>	€11,5
Kaaskroketten (4) <i>Cheese croquettes (4)</i>	€14
Garnalenkroketten (4) <i>Shrimpcroquettes (4)</i>	€14
Charcuterie <i>Charcuterie</i>	€16

LAMSTEL LOUNGE

Royal Afternoon Tea

€51,-

Geniet van vier heerlijke theeën geserveerd met vier gangen hartige en zoete lekkernijen.

Reserveer uiterlijk 24 uur vooraf.

Enjoy four fine teas served with four courses savoury and sweet delicacies.

Please reserve at least 24 hours in advance.



Late Tea

€59,-

Vier cocktails begeleid door vier gangen hartige en zoete hapjes. Geserveerd op vrijdag en zaterdag. Reserveer uiterlijk 24 uur vooraf. De Late Tea kan ook geserveerd worden zonder alcohol.

Four cocktails served with four courses savoury and sweet bites. Served on Friday and Saturday. Please reserve at least 24 hours in advance. The Late Tea can also be served without alcohol.



Wijnen | Wines

Champagne

R de Ruinart Brut	€50	€100
Louis Roederer Brut Premier	€20,5	€100
Diebolt- Vallois Brut Rosé	€21,5	€107

Witte wijn | *White wine*

Grüner Veltliner, Domäne Wachau Wachau, Austria <i>Oostenrijk</i>	€8,5	€46
Riesling, Kabinett 'Jean- Baptiste' Rheinhessen, Germany <i>Duitsland</i>	€11	€50
Chardonnay, Escudo Rojo Casablanca Valle, Chile <i>Chili</i>	€12	€56
Pinot Grigio, Alois Lagerder Alto-Adige, Italy <i>Italië</i>	€11,5	€56
Sauvignon Blanc, Staete Landt Marlborough, New- Zealand <i>Nieuw-Zeeland</i>	€12,5	€60
Clos des Lunes, Domaine de Chevalier Bordeaux, France <i>Frankrijk</i>	€13	€62
Meursault, Domaine Michel Caillot Burgundy, France <i>Frankrijk</i>	€20,5	€100

Rosé wijn | *Rosé wine*

Rosé By. Ott, Domaines Ott Provence, France <i>Frankrijk</i>	€11	€51
---	-----	-----

Rode wijn | *Red wine*

Château Brande- Bergère Bordeaux, France <i>Frankrijk</i>	€8,5	€45
Shiraz, Thorn-Clarke Barossa Valley, Australia <i>Australië</i>	€12	€56
Reserva Viña Alberdi I La Rioja Alta, Spain <i>Spanje</i>	€12	€56
Château Bel- Air Saint Estéphe, France <i>Frankrijk</i>	€14	€67
Cote de Nuit- Village, Domaine Gachot- Monot Burgundy, France <i>Frankrijk</i>	€17,5	€82,5
Barolo, Parusso Piemonte, Italy <i>Italië</i>	€19,5	€95

Zoetigheid van onze eigen patissier

Sweets from our patissier

9.00 – 18.00 uur

Petit Four	€3,25
Scones (2) met jam en clotted cream <i>Scones (2) with jam and clotted cream</i>	€4,25
Rozijnenbroodje met pistache <i>Raisin bread with pistachio</i>	€5,25
Croissant met jam en roomboter <i>Croissant with jam and butter</i>	€6,50
Gebak uit eigen keuken <i>Daily pastry</i>	€6,25
Huisgemaakt appelgebak <i>Homemade apple pie</i>	€7,50
Koffie Royale <i>Coffee Royale</i> Koffie of thee geserveerd met drie petit fours <i>Coffee or tea served with three petit fours</i>	€15,75

Desserts | *Desserts*

Huisgemaakt ijs <i>Daily fresh ice cream</i> Roomijs sorbet (4 bollen) <i>Cream sorbet (4 scoops)</i>	€16
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i> Kardemom sorbet van ananas en rum <i>Cardamom sorbet of pineapple and rum</i>	€16
Chocolademousse <i>Chocolate mousse</i> Mandarijn steranijs roomijs <i>Mandarin star anis ice cream</i>	€17