



## AMSTEL RESTAURANT DINNER

### VOORGERECHTEN

Anna Gold Kaviaar (30gr.) 115  
Blinis, Crème Fraîche

La Boudeuse Oesters (6) 27  
Rode Wijn Azijn, Citroen

Buratta 18 ✓  
Tomaat, Basilicum

Ceviche van Koningsbaars 21  
Radijs, Mais, Grapefruit

Poke Bowl 21  
Tonijn, Edamame, Sesam

Bouillabaisse 18  
Venkel, Rouille

Steak Tartare 19  
Runder Bavette, 63 Graden Ei

### HOOFDGERECHTEN

Risotto Milanese 28 ✓  
Parmezaanse Kaas, Bimi, Saffraan

Kabeljauw 32  
Pandan Rijst, Sugar Snaps, Groene Curry

Noordzee Tong 55  
Groene Asperges, Beurre Noisette

Kalfszwezerik 30  
Gerookte Aardappel, Madeira Jus

Runderbavette 30  
Wortel, Barigoule

Ossenhaas 35  
Groene Asperges, Bearnaise

### MENU DU JOUR

3 courses 49

4 courses 65

### SIDE DISHES

Friet, Truffel Mayonaise 5

Bimi, Soja, Sesam, Chilipeper 5

Gemengde Seizoens Groenten 5

Risotto 5

Broodplank, Boerenboter 7

M  
E  
N  
U

### DESSERTS

Huisgemaakte IJsoorten 15  
Selectie van Roomijs en Sorbets

Aardbeien 15  
Tahitiaanse Vanille, Romanoff

Paris Brest 15  
Frambozen, Pistache, Passievrucht

Kaas Plateau 16  
Selectie van 5 Nederlandse Kazen

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 DINNER

### BIEREN

Affligem Belgisch Witbier 0.0	5
Alfa van de Tap	5
Alfa Krachtig Dort	6
Oedipus Gaia IPA	6
Oedipus Thai Thai Tripple	6
Duvel	6



### COCKTAILS

Limon Spritz	10
Margarita	12
Strawberry Daiquiri	12
Dark 'n Stormy	12
Whiskey Sour	12
Dutch Negroni	12
The Ginger Brandy	12

### MOCKTAILS

Virgin Mojito	8
Hortus Botanicus	8
Virgin Hugo Spritz	8

### CHAMPAGNE

		
nv Louis Roederer Brut Premier	20	100

### WITTE WIJNEN

		
2020 Grüner Veltliner, Federspiel <i>Domäne Wachau, Wachau, Oostenrijk</i>	8	46
2019 Riesling Reserve <i>Trimbach, Elzas, Frankrijk</i>	12,5	60
2019 Pinot Grigio <i>Colterenzio, Alto Adige, Italië</i>	12	56
2017 Chardonnay <i>Hartenberg Estate, Stellenbosch, Zuid-Afrika</i>	12	56
2019 Sauvignon Blanc <i>Dashwood, Marlborough, Nieuw-Zeeland</i>	12	56
2019 Sancerre <i>Domaine Franck Millet, Loire, Frankrijk</i>	14	65
2019 Pouilly-Fuissé, Vieilles Vignes <i>Domaine Guerrin, Bourgogne, Frankrijk</i>	14	65



M

E

N

U

### ROSÉ WIJN

		
2020 By. Ott Rosé <i>Domaines Ott, Côtes de Provence, Frankrijk</i>	11	50

### RODE WIJNEN

		
2019 Côtes-du-Rhône Grand Veneur <i>Alain Jaume, Rhône, Frankrijk</i>	8	46
2018 Barbera d'Asti 5 Vignés <i>La Morandina, Piemonte, Italië</i>	11	50
2016 Reserva Viña Alberdi <i>La Rioja Alta, Rioja, Spanje</i>	12	56
2019 Shiraz Boomerang Bay <i>Grant Burge, South Eastern, Australië</i>	12	56
2011 Château Bourseau <i>Lalande de Pomerol, Frankrijk</i>	14	65
2018 Côte de Nuits-Villages <i>Domaine Gachot-Monot, Bourgogne, Frankrijk</i>	16	75

Vraag voor meer wijnen naar onze uitgebreide wijnkaart.  
Wij helpen u graag met het schenken van een bijpassend  
glas wijn bij uw gerechten.

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