



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 65
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
Heineken Fles	5
Alfa Krachtig Dort	6
Affligem Belgisch Witbier	6
Oedipus Gaia IPA	6
Oedipus Thai Thai Tripple	6
Oedipus Avatar	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
Cultcha Kombucha The Original	6
Cultcha Kombucha Coconut-Lime	6
Cultcha Kombucha Apple Ginger	6

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

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