



AMSTEL RESTAURANT DINER

VOORGERECHTEN

Baerii Kaviaar (30gr.) 115
Blinis, Crème Fraîche

La Boudeuse Oesters (6) 27
Zwarte Bonen Vinaigrette, Citroen

Aubergine 19 
Zoetzure Wortel, Mango Chutney, Paksoi

Sashimi Yellowtail Kingfish 21
Komkommer, Codium, Cepesvinaigrette

Barbarie Eend Salade 21
Witlof, Perzik, Balsamico

Aardpeer Velouté 19
Paling, Prei

Carpaccio Runderlende 20
Miso, Bosui, Bundelzwam

HOOFDGERECHTEN

Paddenstoelen Risotto 29 
Kruidenzwam, Kervel

Snoekbaars 32
Pastinaak, Zuurkool, Hazelnoot

Zeetong 65
Groene Asperge, Miso, Beurre Blanc

Gelakt Buikspek 32
Shanghai Paksoi, Gepofte Knoflookjus

Kwartel 30
Palmkool, Ossenstaart Bouillon

Gegrilde Entrecote 225g 45
Aardappel, Kool, Chimichurri

MENU DU JOUR

Wisselend Menu

3 Gangen 49

4 Gangen 65

SIDE DISHES

Risotto 5

Friet, Truffelmayonaise 5

Zoete Aardappel, Limoenmayonaise 5

Gemengde Seizoens Groenten 5

Broodplank, Kruidenboter, Yoghurtdip 7

DESSERTS

Huisgemaakte IJsoorten 15
Selectie van Roomijs & Sorbets

Crème Brûlée 15
Pandan, Kokosijs

Karamel Bombe 15
Sinaasappel, Stroopwafel, Hazelnoot

Valrhona Caraïbe 66% Chocolade 15
Bramen, Bosvruchtensorbet

Kaas Plateau 16
Selectie van 5 Nederlandse Kazen

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 DINER

BIEREN

Affligem Belgian White 0.0	5
Alfa Draft	5
Heineken Bottle	5
Alfa Intens Dort	6
Affligem Belgisch Witbier	6
Oedipus Gaia IPA	6
Oedipus Thai Thai Tripple	6
Duvel	6

COCKTAILS

Limon Spritz	10
Dutch Negroni	12
Gin Basil Smash	12
Dark 'n Stormy	12
Whiskey Sour	12
Rum Old Fashioned	12
Chocolate Martini	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, Austria</i>	8	46
2020 Pinot Grigio <i>Colterenzio, Alto Adige, Italy</i>	12	56
2017 Chardonnay <i>Hartenberg Estate, Stellenbosch, South-Africa</i>	12	56
2020 Sauvignon Blanc <i>Dashwood, Marlborough, New Zealand</i>	12	56
2020 Riesling Herrnberg Trocken <i>Weingut Künstler, Rheingau, Germany</i>	12,5	60
2020 Sancerre <i>Domaine Franck Millet, Loire, France</i>	14	65
2019 Pouilly-Fuissé, Vieilles Vignes <i>Domaine Guerrin, Burgundy, France</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, France</i>	8	46
2020 Barbera d'Asti 5 Vignés <i>La Morandina, Piedmont, Italy</i>	11	50
2016 Reserva Viña Alberdi <i>La Rioja Alta, Rioja, Spain</i>	12	56
2019 Shiraz Boomerang Bay <i>Grant Burge, South Eastern, Australia</i>	12	56
2018 Bourgogne Pinot Noir <i>Vincent Girardin, Burgundy, France</i>	14	65
2011 Château Bourseau <i>Lalande de Pomerol, France</i>	14	65

Vraag voor meer wijnen naar onze uitgebreide wijnkaart.
Wij helpen u graag met het schenken van een passend
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.