




AMSTEL RESTAURANT DINER

VOORGERECHTEN

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

La Boudeuse Oesters (6) 30
Bloody Mary Vinaigrette, Citroen

Caesar Salade 20
Kippendij, Parmezaan, Ansjovis


Burrata 18 
Coeur de Boeuf Tomaat, Basilicum Crème

Bouillabaisse 19
Crouton, Venkel, Rouille

Makreel Ceviche 21
Radijs, Yoghurt, Limoen

Steak Tartaar 21
63 Graden Ei, Kappertjes, Truffel Crème

HOOFDGERECHTEN

Risotto Milanese 30 
Pecorino, Bimi

Geroosterde Spitskool 29 
Paddenstoelen, Mosterdzaad, Vadouvan Beurre
Blanc

Zeebaars 32
Pastinaak, Hazelnoot, Beurre Blanc

Kamper Lam 35
Linzen, Knolselderij, Frambozen Jus

Zeetong 65
Gemenge Salade, Friet, Sereh Beurre Blanc

Runder Entrecôte 225g 45
Aardappel, Wortel, Morilles

MENU DU JOUR

Wisselend Menu

3 Gangen 55

4 Gangen 70

SIDE DISHES

Risotto 5.5

Friet, Truffelmayonaise 5.5

Zoete Aardappel Friet, Limoenmayonaise 5.5

Gepofte Bieten Melange, Feta, Walnoten 5.5

Broodplank, Kruidenboter, Basilicum Aioli 7.5

M
E
N
U

DESSERTS

Huisgemaakte IJsoorten 15
Selectie van Roomijs & Sorbets


Crème Brûlée 15
Rabarber, Sinaasappelroomijs

Lavendel 15
Witte Chocolade, Bosbessen, Limoen

Bavarois 15
Framboos, Vanille, Amandel

Kaas Plateau 16
Selectie van Nederlandse Kazen

Graag vragen we u om eventuele dieetwensen aan ons door te geven.

 Vegetarische gerechten



AMSTEL RESTAURANT DINER

BIEREN



Affligem Belgisch Wit 0.0	6
Alfa van de Tap	6
Heineken	7
Alfa Intens Dort	7
Affligem Belgisch Witbier	7
Oedipus Gaia IPA	7
Oedipus Thai Thai Tripel	7
Duvel	7

COCKTAILS

Aperol Spritz *	12
Dutch Negroni	14
Gin Sour	14
Cosmopolitan *	14
Whiskey Sour	14
Old Fashioned	14
Espresso Martini	14
Bloody Mary *	14
Mojito *	14

Cocktails met een ster * zijn ook alcoholvrij te bestellen.

CHAMPAGNE

		
nv Louis Roederer Brut Collection 242	22	110

WITTE WIJNEN

		
2021 Verdejo, Carrasviñas <i>Bodegas Cachazo, Rueda, Spain</i>	8	46
2021 Pinot Grigio <i>Colterenzio, Alto Adige, Italy</i>	12	56
2021 Sauvignon Blanc <i>Dashwood, Marlborough, New Zealand</i>	12	56
2021 Sancerre <i>Domaine Franck Millet, Loire, France</i>	14	65
2020 Riesling Herrnberg Trocken <i>Weingut Künstler, Rheingau, Germany</i>	14	65
2020 Pouilly-Fuissé, Vieilles Vignes <i>Domaine Guerrin, Burgundy, France</i>	15	70
2017 Chardonnay <i>Hartenberg Estate, Stellenbosch, South-Africa</i>	12	56

M

E

N

U

ROSÉ WIJN

		
2021 By. Ott Rosé <i>Domaines Ott, Côtes de Provence, France</i>	11	50

RODE WIJNEN

		
2020 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>	12	56
2012 Château Bourseau <i>Lalande de Pomerol, France</i>	15	70
2019 Shiraz Boomerang Bay <i>Grant Burge, South Eastern, Australia</i>	12	56
2018 Reserva Viña Alberdi <i>La Rioja Alta, Rioja, Spain</i>	14	65
2018 Bourgogne Pinot Noir <i>Vincent Girardin, Burgundy, France</i>	14	65

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

Graag vragen we u om eventuele dieetwensen aan ons door te geven.