



Amsterdamertje

ANDRÉ GERRITS

VOORGERECHTEN

ZEEBAARS

Tartaar van zeebaars met koolrabi, granny smith, groene pepergel, dragon en gebonden beurre blanc.

€ 21,50

PROEVERIJ LANGOUSTINE

Tartaar, carpaccio en gebrande langoustine, basilicumcrème, koolrabi, kropsladressing, brioche en een krachtige langoustinesaus.

€ 27,50

LANGOUSTINE

Langoustine in een marinade van escabeche met bleekselderij, boemboe, paprika, romanescocrème en een langoustinesaus.

€ 24,00

TERRINE (GEBAKKEN LEVER € 5,- SUPPLEMENT)

Terrine van foie gras met een venkelsalade, rettich, knol en een zoetzure eendensaus met dragonolie.

€ 24,00

CROISSANT (GEBAKKEN LEVER € 5,- SUPPLEMENT)

Roomboter croissant met foie crème, diverse structuren van ui, lavasolie, zolderspek-roomijs en een geroosterde uiensaus.

€ 20,50

BAERI KAVIAAR

Deze kaviaar kunt u klassiek bestellen als amuse of voorgerecht of als supplement toevoegen aan een gerecht.

10 gram

€ 23,50

30 gram

€ 69,00

50 gram

€ 115,00

TUSSENGERECHTEN

BLOEMKOOL

Verskillende bereidingen van bloemkool met beurre noisette, dashi crunch en een schuimige saus van palinggraten.

€ 17,50

RUNDERMERG

Gepocheerde rundermerg met aardappel, dry-aged suikerbiet, Hollandse zwarte knoflook en stro hollandaise.

€ 19,50

HOOFDGERECHTEN

TARBOT (VOOR 2 PERSONEN)

Tarbot op de graat gebakken met diverse bereidingen van zoete aardappel, bosui, bleekselderij en een schuimige saus van tigermilk.

per persoon

€ 42,50

KREEFT

Kreeft met kikkerbil gepaneerd in hamkaas chips, wortel, chorizo-olie, gerookte paprikacrème en een kreeften-boemboesaus.

€ 42,50

LAM

Gegaard lam met lamsstoof, bereidingen van artisjok, daslook, gnocchi, oregano-olie en een eigen jus van lam met nduja.

€ 35,00

DUIF

Duif op het karkas, diverse structuren van artisjok, oreganocrème, chimichurri van daslook en een gevogelte beurre rouge.

€ 40,00

SPECIALITEIT

SIMENTALER RUND CÔTE DE BOEUF (voor 2 personen)

per persoon

€ 40,00

WAGYU A5 (voor 2 personen)

per persoon

€ 100,00

Geserveerd met bereidingen van aardappel, rundermerg, geroosterde kool, hollandaise van lavas en huisgemaakte frieten en morillesaus.

MENU 'T AMSTERDAMMERTJE

ZEEBAARS

Tartaar van zeebaars met koolrabi, granny smith, groene pepergel, dragon en gebonden beurre blanc.

LANGOUSTINE

Langoustine in een marinade van escabeche met bleekselderij, boemboe, paprika, romanescocrème en een langoustinesaus.

CROISSANT

Roomboter croissant met foie crème, diverse structuren van ui, lavasolie, zolderspek-roomijs en een geroosterde uiensaus.

BLOEMKOOL

Verskillende bereidingen van bloemkool met beurre noisette, dashi crunch en een schuimige saus van palinggraten.

RUNDERMERG

Gepocheerde rundermerg met aardappel, dry-aged suikerbiet, Hollandse zwarte knoflook en stro hollandaise.

LAM

Gegaard lam met lamsstoof, bereidingen van artisjok, daslook, gnocchi, oregano-olie en een eigen jus van lam met nduja.

KAAS

Kaas van 'Bourgondisch Lifestyle' met appelstroop, hazelnoten, druiven en vijgenbrood.

RODE BIET

Mousse van witte chocolade en citrus met kaffir-yoghurtijs, ingedroogde biet, rood fruit en kaffir ijspastille.

4-GANGEN € 68,50

5-GANGEN € 79,50

6-GANGEN € 85,00

8-GANGEN € 100,00

Wij rekenen € 5,- supplement voor kaas i.p.v. dessert.

DESSERTS

SOUFFLÉ

Soufflé van hangop met ijs van verveine, lemon curd, citrus compote en een krokant van yoghurt.

€ 15,50

CHOCOLADE

Marbré van mokka en verschillende noten, boerenjongens, notencrème, krokant van chocolade en rum-ijs.

€ 13,50

TARTE TATIN

Tarte Tatin van pink lady, karamelsaus en kaneelroomijs.

€ 13,50

RODE BIET

Mousse van witte chocolade en citrus met kaffir-yoghurtijs, ingedroogde biet, rood fruit en kaffir ijspastille.

€ 13,50

PROEVERIJ

Proeverij van desserts.

€ 19,50

KAAS

Kaas van 'Bourgondisch Lifestyle' met appelstroop, hazelnoten, druiven en vijgenbrood.

€ 16,00

Wij gaan ervan uit dat u alle tijd heeft om bij ons de maaltijd te nuttigen. Mocht u toch op een bepaald tijdstip willen vertrekken, laat het ons dan weten, dan houden we hier uiteraard rekening mee. Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot een van onze medewerkers.

André
Serrits