



CULINAIR GENIETEN

Welkom in Restaurant Amstelle!
Een plek die als thuis komen voelt, waar elk gerecht met liefde is bereid. Als trotse supporter van "Biodiversiteit op je Bord" werken we stap voor stap aan een duurzamer menu. Zoek de 🦋 voor onze speciale, biodiversiteitsvriendelijke keuzes.

BITES

DESEMBOL 1, 2, 3, 8 🌱

Gezouten boter | Olijventapenade 5

OESTER IRISH MÓR 10, 14 🦋

Rode wijnazijn | Sjalot | Citroen 4.5

ARANCINI (4ST) 1, 2, 4, 5, 7, 14 🌱 🦋

Risotto | Pesto | Tomaat | Mozzarella 8

PATA NÉGRA (2ST) 1, 2, 4, 11, 14

Brioche | Truffelcrème | Bieslook 11

BLACK TIGER KROKETJES (4ST) 1, 2, 4, 9, 10, 11, 14

Algenmayonaise 9

DRY-AGED BIET 2, 7 🌱 🦋

Pomelo | Roomkaas | Hazelnoot 8



**BIODIVERSITEIT
OP JE BORD**



VOORGERECHTEN

TARTELETTE 1, 2, 3, 4, 5, 14 🌱

Courgettemousse | Geitenkaas
Koolrabi | Krokante mosterd 13

BURRATA 2, 7, 14 🌱

Tomaat | Basilicum | Pijnboompitten
Sinaasappel | Zwarte olijven 15

GEELVINTONIJS 1, 4, 7, 8, 9, 11, 14 🦋

Sashimi | Avocado | Rettich | Limoenmayonaise
Zeewiersorbet | Kombu 17

COQUILLE 2, 4, 10 🦋

Spek | Pompoen | Aardappelschuim 19

CARPACCIO 1, 2, 4, 7, 11, 14

Truffelmayonaise | Zongedroogde tomaat
Kappertjes | Parmezaanse kaas 16

STEAK TARTAAR 1, 2, 4, 7, 8, 9, 11, 14

Eidooier | Augurk | Sjalot | Kappertjes
Peterselie | Kristalbrood 16

SOEPEN

TOMATENSOEP (🌱) 2, 5

Gehaktballetjes
Slagroom | Basilicum olie 10

BISQUE 1, 2, 4, 5, 9, 10, 13, 14

Hollandse garnalen | Rouille
Venkel | Croutons 14.5

Allergenen: 1. Gluten • 2. Melk • 3. Soja • 4. Ei • 5. Selderij
6. Pinda's • 7. Noten • 8. Sesamzaad • 9. Vis • 10. Schaaldieren
11. Mosterd • 12. Weekdieren • 13. Lupine • 14. Sulfiet



HOOFDGERECHTEN

GNOCCHI 1, 2, 4, 5, 14 🌱 🦋

Groene asperge | Truffelschuim
Spinaziesaus 24

BLOEMKOOLSTEAK 1, 2, 7, 14 🌱 🦋

BBQ-prei | Romescosaus
Amandelen 23

BLACK TIGER GAMBA 2, 5, 9, 10, 14 🦋

Risotto | Bottarga | Mossel
Citroen | Venkel | Zeewier 29

SCHELVIS À LA NAGE 1, 2, 5, 9, 12, 14

Krieltjes | Seizoensgroenten 28

ZEETONG À LA MEUNIÈRE 2, 4, 9, 11, 14 🦋

Beurre noisette | Kappertjes | Citroen
Peterselie | Gemengde salade | Friet 49

SCHNITZEL 1, 2, 4, 5, 14

Haricots verts met spek | Cherrytomaat
Appelmoes | Friet | Pepersaus 24.5

EENDENBORST 2, 4, 5, 7, 14

Polenta | Wortel | Pistache | Uiencompote
Kardemom steranijs jus 29



VAN DE GRILL

Alle grillspecialiteiten worden geserveerd met 2 bijgerechten en 1 saus naar keuze

TOURNEDOS 200 GR | 38

BAVETTE 250 GR | 34

PIEPKUIKEN 450 GR | 34

VOOR 2 PERSONEN

CÔTE DE BOEUF 700 GR | 80

30 min. bereidingstijd

BIJGERECHTEN & SAUZEN

Gemengde salade 3.5 1, 2, 11, 14

Seizoensgroenten 4.5 2, 5

Gebakken ui & champignons 4.5 2

Friet van Friethoes | Mayonaise 5.5 2, 4, 11, 14

Aardappelpurree 4 2

Rodewijnsaus 2, 5, 14 | Bearnaise 2, 4, 14

Chimichurri 14 | Champignonsaus 2, 5, 14
3.5

Allergenen: 1. Gluten • 2. Melk • 3. Soja • 4. Ei • 5. Selderij
6. Pinda's • 7. Noten • 8. Sesamzaad • 9. Vis • 10. Schaaldieren
11. Mosterd • 12. Weekdieren • 13. Lupine • 14. Sulfiet



CULINARY DELIGHT

Welcome to Restaurant Amstelle!
A place that feels like home, where every dish is prepared with love. As a proud supporter of "Biodiversiteit op je Bord", we are taking steps toward a more sustainable menu. Look for the 🌱 to spot our special biodiversity-friendly options.

BITES

SOURDOUGH BREAD 1, 2, 3, 8 🌱

Salted butter | Olive tapenade 5

OYSTER IRISH MÓR 10, 14 🦋

Red wine vinegar | Shallot | Lemon 4.5

ARANCINI (4PCS) 1, 2, 4, 5, 7, 14 🌱 🦋

Risotto | Pesto | Tomato | Mozzarella 8

PATA NEGRA (2PCS) 1, 2, 4, 11, 14

Brioche | Truffle cream | Chives 11

BLACK TIGER CROQUETTES (4PCS) 1, 2, 4, 9, 10, 11, 14

Seaweed mayonnaise 9

DRY-AGED BEET 2, 7 🌱 🦋

Pomelo | Cream cheese | Hazelnut 8





STARTERS

TARTELETTE 1, 2, 3, 4, 5, 14 🌱

Zucchini mousse | Goat cheese
Kohlrabi | Crispy mustard 13

BURRATA 2, 7, 14 🌱

Tomato | Basil | Pine nuts
Orange | Black olives 15

YELLOWFIN TUNA 1, 4, 7, 8, 9, 11, 14 🐟

Sashimi | Avocado | Pickled radish | Lime mayonnaise
Seaweed sorbet | Kombu 17

SCALLOP 2, 4, 10 🐟

Bacon | Pumpkin | Potato foam 19

CARPACCIO 1, 2, 4, 7, 11, 14

Truffle mayonnaise | Sun-dried tomato
Capers | Parmesan cheese 16

STEAK TARTARE 1, 2, 4, 7, 8, 9, 11, 14

Egg yolk | Pickle | Shallot | Capers
Parsley | Crystal bread 16

SOUPS

TOMATO SOUP (🌱) 2, 5

Meatballs
Cream | Basil oil 10

BISQUE 1, 2, 4, 5, 9, 10, 13, 14

Dutch shrimp | Rouille
Fennel | Croutons 14.5

Allergens: 1. Gluten • 2. Milk • 3. Soya • 4. Egg • 5. Celery
6. Peanuts • 7. Nuts • 8. Sesame • 9. Fish • 10. Shellfish
11. Mustard • 12. Molluscs • 13. Lupin • 14. Sulphite



MAIN COURSES

GNOCCHI 1, 2, 4, 5, 14 🌱 🦋

Green asparagus | Truffle foam
Spinach sauce 24

CAULIFLOWER STEAK 1, 2, 7, 14 🌱 🦋

BBQ leek | Romesco sauce
Almonds 23

BLACK TIGER GAMBA 2, 5, 9, 10, 14 🦋

Risotto | Bottarga | Mussel
Lemon | Fennel | Seaweed 29

HADDOCK À LA NAGE 1, 2, 5, 9, 12, 14

Baby potatoes | Seasonal vegetables 28

SOLE À LA MEUNIÈRE 2, 4, 9, 11, 14 🦋

Beurre noisette | Capers | Lemon
Parsley | Side salad | Fries 49

SCHNITZEL 1, 2, 4, 5, 14

Haricots verts with bacon | Cherry tomato
Applesauce | Fries | Pepper sauce 24.5

DUCK BREAST 2, 4, 5, 7, 14

Polenta | Carrot | Pistachio | Onion compote
Cardamom star anise jus 29



FROM THE GRILL

All grill specialties are served
with 2 side dishes and 1 sauce of your choice

TOURNEDOS 200 GR | 38

BAVETTE 250 GR | 34

SPRING CHICKEN 450 GR | 34

FOR 2 PERSONS

CÔTE DE BOEUF 700 GR | 80

30 min. preparation time

SIDES & SAUCES

Side salad 3.5 1, 2, 11, 14

Seasonal vegetables 4.5 2, 5

Sautéed onion & mushrooms 4.5 2

Friet from Friethoes | Mayonnaise 5.5 2, 4, 11, 14

Mashed potato 4 2

Red wine sauce 2, 5, 14 | Bearnaise 2, 4, 14

Chimichurri 14 | Mushroom sauce 2, 5, 14
3.5

Allergens: 1. Gluten • 2. Milk • 3. Soya • 4. Egg • 5. Celery
6. Peanuts • 7. Nuts • 8. Sesame • 9. Fish • 10. Shellfish
11. Mustard • 12. Molluscs • 13. Lupin • 14. Sulphite