



CULINAIR GENIETEN

Welkom in Restaurant Amstelle!
Als trotse ambassadeur van *Biodiversiteit op je Bord*, een initiatief van Dutch Cuisine, werken we stap voor stap aan een duurzamer menu. Zoek naar de 🦋 voor onze biodiversiteitsvriendelijke keuzes.

BITES

Desembol ✓ gezouten boter · tapenade	5.5
Oester Irish Mór (1 st. / 6 st.) 🦋 rode wijnazijn · sjalot · citroen	3.5 / 20
Kaastompouce (2 st.) ✓ 🦋 amsterdammer kaas · bladerdeeg · comté	7
Bospaddenstoelenkroketjes (4 st.) ✓ lavasmayonaise	8
Wagyu Cecina de León (2 st.) pani puri · piquillo jam · tomaat · hazelnoot	8



VOORGERECHTEN

Gepofte biet VG  15
dille · hazelnoot · mosterdsorbet

Burrata V  16
bospaddenstoelen · crouton · palmkool
vadouvan · zoete aardappel

Whiskey gerookte zalm  17
bieslook · hangop
haringkuit · mandarijnensorbet

Softshell krab 18
gamba · citroen · pompoen
tandoori · physalis

Carpaccio 17
truffelmayonaise · zongedroogde tomaat
kappertjes · parmezaan · pijnboompitten

Steak tartaar 17
augurk · sjalot · kappertjes
eidooier · peterselie · crouton

SOEPEN

Tomatensoep (V)  10
gehaktballetjes · room · basilicumolie

Bisque van Hollandse garnalen  17
bleekselderij · wortel
groene kruiden · crouton · aioli

Allergie of dieetwens? Laat het ons weten of
bekijk onze allergenenkaart via de QR-code





HOOFDGERECHTEN

Ravioli aubergine V V	25
scamorza · auberginekaviaar walnoot · basilicum · tomatensaus	
Gepofte spitskool VG V	25
rouleau · pistachepuree · dukkah krokante rijst · shiitakesaus	
Gamba	28
pappardelle · artisjok · parmezaan mosterd cognacsaus	
Kabeljauw V	28
parelgort · bloemkool · spinazie hazelnoot · koffiesaus	
Zeetong à la meunière V	49
beurre noisette · kappertjes citroen · peterselie · friet	
Schnitzel	24.5
haricots verts met spek · cherrytomaat citroen · friet · pepersaus	
Eendenborst	32
biet · pastinaakpuree pruimencompote · specerijensaus	
Hertenbiefstuk	32
stoof van hert · wortelpuree · gekarameliseerde ui knolselderij pavé · zwarte pepersaus	
Chef's special	dagprijs
vraag onze bediening naar de special	



VAN DE GRILL

Geserveerd met een bijgerecht
en een saus naar keuze

Bavette 200 g	36
Tournedos 200 g	38
Wagyu entrecôte 170 g	46

VOOR 2 PERSONEN

Côte de bœuf 1000 g	85
Min. 30 minuten bereidingstijd	

BIJGERECHTEN

Gemengde salade	5
Seizoensgroenten	5
Gebakken ui & champignons	4.5
Friet van Friethoes	6
Aardappelpuree	5

SAUZEN

Béarnaise	3.5
Rode wijnsaus	3.5
Pepersaus	3.5
Champignonsaus	3.5
Chimichurri	3.5

Allergie of dieetwens? Laat het ons weten of
bekijk onze allergenenkaart via de QR-code

