



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
Oester Irish Mór 🌱 rode wijnazijn · sjalot · citroen	4.5
Amsterdamse kaaswafel (3 ST) 🌱 🌱 kaasmousse · komijn kesbeke uitjes · mosterdzaad	8
Huisgemaakte krabkroketjes (4 ST) maïsdip	10
Mozzarella ibérico spies (3 ST) zwarte olijf · appelchutney	8



VOORGERECHTEN

Bloemkoolcouscous V 15

béchamel · romanesco
amsterdammer kaas · pistache · grapefruit

Burrata V 16

rode druif · zoete aardappel · pecannoot
basilicum · framboos · sorbet

Gemarineerde coquille 18

waterkers · aardappel · hazelnoot · ponzu

Geelvintonijn à la niçoise 17

little gem · haricots verts · kwartelei
rode ui · olijf · tomatensorbet · vinaigrette

Carpaccio 17

truffelmayonaise · zongedroogde tomaat
kappertjes · parmezaan

Steak tartaar 17

eidooier · augurk · sjalot · kappertjes
peterselie · crouton

SOEPEN

Tomatensoep (V) 10

gehaktballetjes · room · basilicumolie

Rijkge vulde bouillabaisse 17.5

vis van de markt · mosselen · aardappel · tomaat
venkel · bleekselderij · crouton · rouille

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





HOOFDGERECHTEN

Ravioli geitenkaas honing V V	25
romanesco · cherrytomaat walnoot · zwarte olijf · waterkerssaus	
Artisjok V V	25
groene asperge · artisjoktruffelpuree gepocheerd ei · parmezaan	
Gamba V	29
schaaldierrisotto · mossel · courgette venkel · tomaat · citroen-dragonsaus	
Gebakken zeebaars V	29
zeekraal · asperge · peulvruchten kriel · witte wijnsaus	
Zeetong à la meunière V	49
beurre noisette · kappertjes citroen · peterselie · friet · salade	
Schnitzel	24.5
haricots verts met spek cherrytomaat · citroen · friet · pepersaus	
Maïskip	29
fregola · maïs · granny smith bleekselderij · kerriesaus	
Lamsrack V	38
lamsnek · orecchiette · artisjok taggiasca olijf · peterselie · paprika · lamsjus	
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	34
Tournedos 200 g	38
Wagyu entrecôte 140 g	40

VOOR 2 PERSONEN

Côte de boeuf 1000 g	85
30 min. 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

