



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** 🌱 1, 6, 7, 11 5
gezouten boter · tapenade
- Oester Irish Mór** 🌱 2, 12 4.5
rode wijnazijn · sjalot · citroen
- Amsterdamse kaaswafel (3 ST)** 🌱 🌱 7, 10, 12 8
kaasmousse · komijn
kesbeke uitjes · mosterdzaad
- Huisgemaakte krabkroketjes (4 ST)** 1, 2, 4, 7, 9, 12 10
maïsdip
- Mozzarella ibérico spies (3 ST)** 1, 7, 12 8
zwarte olijf · appelchutney



VOORGERECHTEN

Bloemkoolcouscous V 1, 7, 8 15

béchamel · romanesco
amsterdammer kaas · pistache · grapefruit

Burrata V 7, 8 16

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

Gemarineerde coquille 6, 7, 8, 14 18

waterkers · aardappel · hazelnoot · ponzu

Geelvintonijn à la niçoise 3, 4, 12 17

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

Carpaccio 1, 3, 7, 8, 10, 12 17

truffelmayonaise · zongedroogde tomaat
kappertjes · parmezaan

Steak tartaar 1, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 12 17

eidooier · augurk · sjalot · kappertjes
peterselie · crouton

SOEPEN

Tomatensoep (V) 7, 9 10

gehaktballetjes · room · basilicumolie

Rijkgevlude bouillabaisse 1, 3, 4, 7, 9, 14 17.5

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

gluten (1) · schaaldieren (2) · ei (3) · vis (4) · pinda (5)
soja (6) · melk (7) · noten (8) · selderij (9) · mosterd (10)
sesamzaad (11) · sulfieten (12) · lupine (13) · weekdieren (14)



HOOFDGERECHTEN

Ravioli geitenkaas honing V 1, 3, 7, 8, 9, 12	25
romanesco · cherrytomaat walnoot · zwarte olijf · waterkerssaus	
Artisjok 3, 7, 12	25
groene asperge · artisjoktruffelpuree gepocheerd ei · parmezaan	
Gamba 2, 4, 7, 9, 12, 14	29
schaaldierrisotto · mossel · courgette venkel · tomaat · citroen-dragonsaus	
Gebakken zeebaars 4, 7, 9, 12	29
zeekraal · asperge · peulvruchten kriel · witte wijnsaus	
Zeetong à la meunière 3, 4, 7, 10, 12	49
beurre noisette · kappertjes citroen · peterselie · friet · salade	
Schnitzel 1, 3, 7, 9, 12	24.5
haricots verts met spek cherrytomaat · citroen · friet · pepersaus	
Maïskip 1, 3, 7, 9, 12	29
fregola · maïs · granny smith bleekselderij · kerriesaus	
Lamsrack 1, 7, 9, 12	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 1, 7, 12	5
Seizoensgroenten 7, 9	5
Gebakken ui & champignons 7	4.5
Friet van Friethoes 3, 7, 10, 12	6
Aardappelpuree 7	5

SAUZEN

Béarnaise 3, 7, 12	3.5
Rode wijnsaus 7, 9, 12	3.5
Pepersaus 7, 9, 12	3.5
Champignonsaus 7, 9, 12	3.5
Chimichurri 12	3.5

gluten (1) · schaaldieren (2) · ei (3) · vis (4) · pinda (5)
soja (6) · melk (7) · noten (8) · selderij (9) · mosterd (10)
sesamzaad (11) · sulfieten (12) · lupine (13) · weekdieren (14)