



CULINAIR GENIETEN

Welkom in Restaurant Amstelle!
Een plek die voelt als thuiskomen, waar elk gerecht met liefde wordt bereid. Als trotse ambassadeur van "Biodiversiteit op je Bord" – een initiatief van Dutch Cuisine – 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

KROKANTE POLENTABALLETJES (4ST) 1, 2, 4 🌱 🦋

Gorgonzola | Pomodori 8

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

Algenmayonaise 9

CHAMPIGNONPATÉ (2ST) 1, 2, 3, 4, 14 🌱 🦋

Brioche | Ingelegde sjalot | Bieslook 8



VOORGERECHTEN

ODE AAN "DE AMSTERDAMMER" 1, 2, 4, 14 🌱 🍷

Amsterdamse kaas | Knoopchampignon
Kesbeke uitjes | Komijn | Kaaskoekje 13

BURRATA 1, 2, 14 🌱 🍷

Carpaccio van gepofte biet | Bramen
Zwarte knoflook | Pedro Ximénez 15

GEELVINTONIJN 1, 3, 4, 8, 9, 11 🍷

Hummus | Puntpaprika
Rettich | Shiso 17

CANNELLONI VAN RIVIERKREEFTJES 1, 2, 4, 5, 10, 14 🍷

Maïskip | Schaaldierenbechamel | Parmezaan 19

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

Truffelmayonaise | Zongedroogde tomaat
Kappertjes | Parmezaan 16

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

Eidooier | Augurk | Sjalot | Kappertjes
Peterselie | Kristalbrood 16

SOEPEN

TOMATENSOEP 2, 5 (🌱) 🍷

Gehaktballetjes | Slagroom
Basilicumolie 10

TOM KHA KAI 1, 4, 5, 7, 8, 9

Kippendij | Oesterzwam | Taugé
Rode peper | Koriander 13

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. Sulfit



HOOFDGERECHTEN

GNOCCHI À LA RATATOUILLE 1, 2, 4, 5, 14 🌱 🦋

Tomaat | Courgette | Paprika
Aubergine | Ui | Parmezaan 24

GEPOFTE KNOLSELDERIJ 1, 2, 4, 5, 7, 14 🌱 🦋

Beukenzwam | Spinazie | Hazelnoot
Pastinaak | Sjalotsaus 24

BLACK TIGER GAMBA 1, 2, 4, 10 🦋

Tagliatelle inktvisinkt | Knoflook
Cherrytomaat | Courgette 29

GEBAKKEN ZWARTE HEILBOT 2, 9, 10, 14 🦋

Risotto | Schelpdieren | Gegrilde bosui
Pompoen | Kerriesaus 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

MAÏSKIP 1, 2, 3, 4, 14

Witlof | Winterpeen | Ragouttartelette
Fenegrieksaus 32

SHORT RIB 1, 2, 4, 5, 14 🦋

Fagiolini | Pastinaak | Zilverui
Appelstroopsaus 35



VAN DE GRILL

Alle grillspecialiteiten worden geserveerd
met 1 bijgerecht en 1 saus naar keuze

TOURNEDOS 200 GR | 38
BAVETTE 200 GR | 34
PLUMA IBÉRICO 200 GR | 34

VOOR 2 PERSONEN

CÔTE DE BOEUF 1000 GR | 85
30 min. bereidingstijd

BIJGERECHTEN

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
Aardappelpuree 4 2

SAUZEN

Rode wijn 2, 5, 14 | Bearnaise 2, 4, 14
Chimichurri 14 | Champignon 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 ambassador of "Biodiversity on your Plate" – an initiative by Dutch Cuisine – we are working towards a more sustainable menu. Look for the  to discover our special biodiversity-friendly choices.

BITES

SOURDOUGH BREAD 1, 2, 3, 8 

Salted butter | Olive tapenade 5

OYSTER IRISH MÓR 10, 14 

Red wine vinegar | Shallot | Lemon 4.5

CRISPY POLENTA BALLS (4PCS) 1, 2, 4  

Gorgonzola | Pomodori 8

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

Seaweed mayonnaise 9

MUSHROOM PÂTÉ (2PCS) 1, 2, 3, 4, 14  

Brioche | Pickled shallot | Chives 8



STARTERS

ODE TO "THE AMSTERDAMMER" 1, 2, 4, 14 🌱 🍷

Amsterdam cheese | Button mushrooms
Pickled onions | Cumin | Cheese crisp 13

BURRATA 1, 2, 14 🌱 🍷

Carpaccio of roasted beetroot | Blackberries
Black garlic | Pedro Ximénez 15

YELLOWFIN TUNA 1, 3, 4, 8, 9, 11 🍷

Hummus | Sweet pointed pepper
Daikon radish | Shiso 17

CRAYFISH CANNELLONI 1, 2, 4, 5, 10, 14 🍷

Corn-fed chicken | Shellfish béchamel | Parmesan 19

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

Truffle mayonnaise | Sun-dried tomato
Capers | Parmesan 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

TOM KHA KAI 1, 4, 5, 7, 8, 9

Chicken thigh | Oyster mushrooms
Bean sprouts | Red chili | Coriander 13

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 À LA RATATOUILLE 1, 2, 4, 5, 14 🌱 🦋

Tomato | Zucchini | Bell pepper
Eggplant | Onion | Parmesan 24

ROASTED CELERIAC 1, 2, 4, 5, 7, 14 🌱 🦋

Beech mushrooms | Spinach | Hazelnut
Parsnip | Shallot sauce 24

BLACK TIGER GAMBA 1, 2, 4, 10 🦋

Tagliatelle squid ink | Garlic
Cherry tomato | Zucchini 29

SEARED BLACK HALIBUT 2, 9, 10, 14 🦋

Risotto | Shellfish | Grilled spring onion
Pumpkin | Curry sauce 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

CORN-FED CHICKEN 1, 2, 3, 4, 14

Chicory | Winter carrot | Ragout tartlet
Fenugreek sauce 32

SHORT RIB 1, 2, 4, 5, 14 🦋

Green beans | Parsnip | Pearl onion
Apple syrup sauce 35



FROM THE GRILL

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

TOURNEDOS 200 GR | 38
BAVETTE 200 GR | 34
PLUMA IBÉRICO 200 GR | 34

FOR 2 PERSONS

CÔTE DE BOEUF 1000 GR | 85
30 min. preparation time

SIDES

Side salad 3.5 1, 2, 11, 14
Seasonal vegetables 4.5 2, 5
Sautéed onion & mushrooms 4.5 2
Fries from Friethoes | Mayonnaise 5.5 2, 4, 11, 14
Mashed potato 4 2

SAUCES

Red wine 2, 5, 14 | Bearnaise 2, 4, 14
Chimichurri 14 | Mushroom 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