



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 5.5
gezouten boter · tapenade
- Oester Irish Mór (1 st. / 6 st.)** 🌱 12, 14 3.5 / 20
rode wijnazijn · sjalot · citroen
- Kaastompouce (2 st.)** 🌱 🌱 1, 3, 6, 7, A, 10, 11, 12 7
amsterdammer kaas · bladerdeeg · comté
- Bospaddenstoelenkroketjes (4 st.)** 🌱 1, 3, 7, 12 8
lavasmayonaise
- Wagyu Cecina de León (2 st.)** 1, H 8
pani puri · piquillo jam · tomaat · hazelnoot



VOORGERECHTEN

- Gepofte biet** VG H, 10, 12 15
dille · hazelnoot · mosterdsorbet
- Burrata** V 1, 7, 10 16
bosspaddenstoelen · crouton · palmkool
vadouvan · zoete aardappel
- Whiskey gerookte zalm** 4, 7, 10 17
bieslook · hangop
haringkuit · mandarijnensorbet
- Softshell krab** 2, 12 18
gamba · citroen · pompoen
tandoori · physalis
- Carpaccio** 1, 3, 7, 8, 10, 12 17
truffelmayonaise · zongedroogde tomaat
kappertjes · parmezaan · pijnboompitten
- Steak tartaar** 1, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 12 17
augurk · sjalot · kappertjes
eidooier · peterselie · crouton

SOEPEN

- Tomatensoep** (V) 7, 9 10
gehaktballetjes · room · basilicumolie
- Bisque van Hollandse garnalen** 1, 2, 3, 7 17
bleekselderij · wortel
groene kruiden · crouton · aioli

gluten (1) · schaaldieren (2) · ei (3) · vis (4) · pinda (5) · soja (6)
melk (7) · amandel (A) · hazelnoot (H) · walnoot (W) · cashew
(C) · pecan (Pe) · pistache (Pi) · selderij (9) · mosterd (10)
sesamzaad (11) · sulfieten (12) · lupine (13) · weekdieren (14)



HOOFDGERECHTEN

Ravioli aubergine V  1, 3, 6, 7, W, 9, 12 scamorza · auberginekaviaar walnoot · basilicum · tomatensaus	25
Gepofte spitskool VG  A, Pi, 11, 12 rouleau · pistachepuree · dukkah krokante rijst · shiitakesaus	25
Gamba 1, 2, 3, 7, 10 pappardelle · artisjok · parmezaan mosterd cognacsaus	28
Kabeljauw  1, 4, 7, H parelgort · bloemkool · spinazie hazelnoot · koffiesaus	28
Zeetong à la meunière  4, 7 beurre noisette · kappertjes citroen · peterselie · friet	49
Schnitzel 1, 3, 7, 9, 12 haricots verts met spek · cherrytomaat citroen · friet · pepersaus	24.5
Eendenborst 1, 3, 7, Pi, 9, 12 biet · pastinaakpuree pruimencompote · specerijensaus	32
Hertenbiefstuk 7, 9, 12 stoof van hert · wortelpuree · gekarameliseerde ui knolselderij pavé · zwarte pepersaus	32
Chef's special vraag onze bediening naar de special	dagprijs



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 7, Pe, 12	5
Seizoensgroenten 7, 9	5
Gebakken ui & champignons 7	4.5
Friet van Friethoes 3, 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) · amandel (A) · hazelnoot (H) · walnoot (W) · cashew
(C) · pecan (Pe) · pistache (Pi) · selderij (9) · mosterd (10)
sesamzaad (11) · sulfieten (12) · lupine (13) · weekdieren (14)