



CULINAIR GENIETEN

Welkom in Restaurant Amstelle!
Een plek die als thuis komen voelt, waar elk gerecht met liefde is bereid. Als trotse supporter van "Biodiversiteit op je Bord" werken we stap voor stap aan een duurzamer menu. Zoek de 🦋 voor onze speciale, biodiversiteitsvriendelijke keuzes.

BITES

DESEMBOL 🌱

Gezouten boter | Olijventapenade 5

OESTER IRISH MÓR 🦋

Rode wijnazijn | Sjalot | Citroen 4.5

ARANCINI (4ST) 🌱 🦋

Risotto | Pesto | Tomaat | Mozzarella 8

PATA NEGRA (2ST)

Brioche | Truffelcrème | Bieslook 11

BLACK TIGER KROKETJES (4ST)

Algenmayonaise 9

DRY-AGED BIET 🌱 🦋

Pomelo | Roomkaas | Hazelnoot 8



**BIODIVERSITEIT
OP JE BORD**



VOORGERECHTEN

TARTELETTE 🌱

Courgettemousse | Geitenkaas
Koolrabi | Krokante mosterd 13

BURRATA 🌱

Tomaat | Basilicum | Pijnboompitten
Sinaasappel | Zwarte olijven 15

GEELVINTONIJN 🦋

Sashimi | Avocado | Rettich | Limoenmayonaise
Zeewiersorbet | Kombu 17

COQUILLE 🦋

Spek | Pompoen | Aardappelschuim 19

CARPACCIO

Truffelmayonaise | Zongedroogde tomaat
Kappertjes | Parmezaanse kaas 16

STEAK TARTAAR

Eidooier | Augurk | Sjalot | Kappertjes
Peterselie | Kristalbrood 16

SOEPEN

TOMATENSOEP (🌱)

Gehaktballetjes
Slagroom | Basilicum olie 10

BISQUE

Hollandse garnalen | Rouille
Venkel | Croutons 14.5

Allergie of dieetwens? Vraag onze medewerkers
naar de allergenenkaart of bekijk deze online via de QR





HOOFDGERECHTEN

GNOCCHI 🌱 🦋

Groene asperge | Truffelschuim
Spinaziesaus 24

BLOEMKOOLSTEAK 🌱 🦋

BBQ-prei | Romescosaus
Amandelen 23

BLACK TIGER GAMBA 🦋

Risotto | Bottarga | Mossel
Citroen | Venkel | Zeewier 29

SCHELVIS À LA NAGE

Krieltjes | Seizoensgroenten 28

ZEETONG À LA MEUNIÈRE 🦋

Beurre noisette | Kappertjes | Citroen
Peterselie | Gemengde salade | Friet 49

SCHNITZEL

Haricots verts met spek | Cherrytomaat
Appelmoes | Friet | Pepersaus 24.5

EENDENBORST

Polenta | Wortel | Pistache | Uiencompote
Kardemom steranijs jus 29



VAN DE GRILL

Alle grillspecialiteiten worden geserveerd
met 2 bijgerechten en 1 saus naar keuze

TOURNEDOS 200 GR | 38

BAVETTE 250 GR | 34

PIEPKUIKEN 450 GR | 34

VOOR 2 PERSONEN

CÔTE DE BOEUF 700 GR | 80

30 min. bereidingstijd

BIJGERECHTEN & SAUZEN

Gemengde salade 3.5

Seizoensgroenten 4.5

Gebakken ui & champignons 4.5

Friet van Friethoes | Mayonaise 5.5

Aardappelpurree 4

Rodewijnsaus | Bearnaise | Chimichurri | Champignonsaus 3.5

Allergie of dieetwens? Vraag onze medewerkers
naar de allergenenkaart of bekijk deze online via de QR

