



Amsterdamertje

ANDRÉ GERRITS

VOORGERECHTEN

VEGETARISCHE CHORIZO

Paprika en Cantaloupe meloen met chorizo van paprika en een broodsoufflé gevuld met een crème van rorapeper € 21,50

KIP & LANGOUSTINE

Rouleau van in lapsang souchong gemarineerde boerderijkip met geroosterde langoustine, mangochutney en vadouvan € 22,50

KONINGSKRAB

Gyoza gevuld met koningskrab geserveerd in een gebonden bouillon van fa chong, diverse bereidingen van bloemkool met yuzu, sambai en macadamia € 21,50

OSSENSTAART & TRUFFEL

Terrine van ossenstaart met aan tafel geschaafde verse truffel, diverse bereidingen van biet en roomijs van pistache € 25,00

EENDENLEVER

Terrine van eendenlever met gerookte teriyaki walnoot, witte bonen in koffiesiroop, krokant van koffie en karamel en ijs van pure chocolade en kastanje met Pedro Ximénez € 22,50

BAERI KAVIAAR

Deze kaviaar kunt u klasiek bestellen als amuse of voorgerecht of als supplement toevoegen aan een gerecht

10 gram	€ 21,50
30 gram	€ 64,50
50 gram	€107,50

TUSSENGERECHTEN

KABELJAUW

Zacht gegaarde kabeljauwrugfilet met gerookte oester en sinaasappel, dashi en een schuimige saus van Gorgonzola dulce € 20,50

RUND (SUPPLEMENT VERSE TRUFFEL €5,-)

Rundermerg met gestoofde runderlip, getoast briochebrood, diverse bereidingen van aardpeer en paddenstoelen bouillon gelei € 20,50

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARS

Zeebaars in zoutkorst gegaard met bittere slasoorten, paddenstoelen, puree van daslook en saus van witte port € 35,00

KREEFT

Kreeft met kikkerbil gepaneerd in hamkaas chips, wortel, pompoen, duindoombes en saus van kreeft geparfumeerd met sinaasappel € 37,50

FAZANT

Wellington van fazant met crème van kikkererwten en likama hloa, zuurkool, roodbacterie kaastengel, rode druiven en schuimige saus van zuurkool € 35,00

SPECIALITEIT

Côte de boeuf van Simmentaler rund met gefrituurde ui, lavas, koningsboleet, béarnaise en huisgemaakte frieten en Bordelaisesaus (voor 2 personen) p.p. € 35,00

Wij gaan ervan uit dat u alle tijd heeft om bij ons de maaltijd te nuttigen. Mocht u toch op een bepaald tijdstip willen vertrekken, laat het ons dan weten, dan houden we hier uiteraard rekening mee. Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot een van onze medewerkers.

MENU 'T AMSTERDAMMERTJE

4-GANGEN € 60,00 - 5-GANGEN € 70,00 - 6-GANGEN € 76,00 - 8-GANGEN € 90,00

VEGETARISCHE CHORIZO

Paprika en Cantaloupe meloen met chorizo van paprika en een broodsoufflé gevuld met een crème van riorapeper

KONINGSKRAB

Gyoza gevuld met koningskrab geserveerd in een gebonden bouillon van fa chong, diverse bereidingen van bloemkool met yuzu, sambai en macadamia

EENDENLEVER

Terrine van eendenlever met gerookte teriyaki walnoot, witte bonen in koffiesiroop, krokant van koffie en karamel en ijs van pure chocolade en kastanje met Pedro Ximénez

KABELJAUW

Zacht gegaarde kabeljauwrugfilet met gerookte oester en sinaasappel, dashi en een schuimige saus van Gorgonzola dulce

RUND (SUPPLEMENT VERSE TRUFFEL €5,-)

Rundermerg met gestoofde runderlip, getoast briochebrood, diverse bereidingen van aardpeer en paddenstoelen bouillon gelei

FAZANT

Wellington van fazant met crème van kikkererwten en likama hloa, zuurkool, roodbacterie kaastengel, rode druiven en schuimige saus van zuurkool

KAAS

Kaas van 'Bourgonisch Lifestyle' met appelstroop, hazelnoten, druiven en vijgenbrood

PASSIEVRUCHT

Passievruchtparfait met mango, citroengras en vadouvan, gezouten ijs van passievrucht

DESSERTS

SOUFFLÉ

Soufflé van hangop met citrus en sorbet van dragon

€ 14,50

CHOCOLADE

Chocoladetaartje met hazelnoot, aalbessen en ijs van hazelnoot en chocolade

€ 12,50

TARTE TATIN

Tarte Tatin van Fuji appel, karamelsaus en kaneelroomijs

€ 12,50

PASSIEVRUCHT

Passievruchtparfait met mango, citroengras en vadouvan, gezouten ijs van passievrucht

€ 12,50

PROEVERIJ

Proeverij van desserts

€ 16,00

KAAS

Kaas van 'Bourgonisch Lifestyle' met appelstroop, hazelnoten, druiven en vijgenbrood

€ 15,00

André
Gerrits