



### Anna Caviar "Classic"

Blini's, sjalot, bieslook, crème fraîche, ei, peterselie  
30 gr. 70      50 gr. 115

#### Oesters

Royal Cabanon "David Herve" nummer 4  
6 st. 30      9 st. 45      12 st. 60

3- Gangen menu 45

#### Voorgerechten

Octopus | *Asperges, rode pepers, chorizo*

Salade kwartel | *Mais, bacon, Aceto balsamico*

#### Hoofdgerechten

Speenvarken | *Witte bonen, Bretonse kerrie, peterselie*

Corvina filet | *Gnocchi, tomaat, peterselie*

#### Desserts

Aardbeien | *Vanille ijs, balsamico vinaigrette*

Kaas plateau | 3 st. (Supplement €5)

3- Gangen wijn arrangement 30

### Steaks & Kreeft

Ossenhaas 160 gr. 28

Entrecote 210 gr. 35

Rib-eye 300 gr. 33

Canadese kreeft 300gr 25

"Thermidor" 500gr 45

\* Steaks worden geserveerd met frites, salade en chimichurri

\* Kreeft word geserveerd met frites en salade

 Vegetarische gerechten  Veganistische optie mogelijk

Mocht u allergieën hebben, vraag dan gerust naar onze allergenenkaart.

### Voorgerechten

Steak tartaar | *Eigeel, mosterd* 15

Niçoise salade | *Tonijn, bonen, tomaat* 24

Salade "riche" | *Paling, kreeft, chorizo, octopus, lever* 25

Gekonfijte eend | *Noedels, bonen, Hoisin saus* 17

Gerookte zalm | *Quinoa, avocado, limoen* 17


### Soepen


Consommé de volaille | *Paddenstoelen, en croûte* 14

Tom kha kai soup | *Kokos, kip, limoen* 15


Bouillabaisse | *Coquille, gamba, venkel* 19


### Salades

Groene salade | *Avocado, groene bonen*  15

Burrata salade | *Tomaat, olijven*  17

Ceasar salade | *Kip, ansjovis* 17

Bietensalade | *Avocado, augurk*  15

Artisjoksalade | *Gepocheerd ei, kropsla*  17

### Hoofdgerechten

Steak tartaar | *Eigeel, mosterd* 21

Parelhoen | *Linzen, crème de volaille* 22


Lamscurry | *Kikkereruten, abrikoos* 25

Bavette | *Wortel, rode wijnsaus* 23

Noordzee tong | *Nieuwe aardappelen, bruine boter* 49

Gamba's | *Pandan rijst, Thaise curry* 24

Kabeljauw filet | *"Barigoule" wortel, fregola* 23

Burrata ravioli | *Tomaat, olijven, basilicum*  19

### Sides

Geroosterde bieten 3.5 Romige risotto 5

Geroosterde wortel 3.5 Aardappelpuree 5

Frites "uit Zuyd" 5 Baby broccoli 5

### Desserts

Crème brûlée | *Anijs, vanille, venkel ijs* 14

Chocolade fondant | *Karamelis, zout, perzik, hazelnoot* 16

Rood fruit | *Amandel, vanille* 15

Fruit salade | *Meloen, kiwi, ananas, kokos- limoen ijs* 14

Huisgemaakt roomijs en sorbet | *(4 bollen)* 14

Kaas plateau | *Europese kazen (5 st.)* 16

### Sandwiches

Kalfskrokketen	<i>'Kellenaers', brioche, mosterd</i>	13
Club sandwich	<i>Kip, kaas, bacon, kropsla, frites</i>	20
Zalm sandwich	<i>Avocado, sjalot, zuurdesem</i>	17
Amstel Burger	<i>Aberdeen Angus, frites, huisgemaakte ketchup</i>	22
Steak sandwich	<i>Blauwe kaas vinaigrette, uiencompote</i>	19

### Katara specialiteiten

*\* bereid op traditionele wijze*

Mashboos	<i>Kip, Qatari specerijen, Basmati rijst</i>	25
Mashkool	<i>Gamba's, Qatari specerijen Basmati rijst</i>	28
Elba	<i>Yoghurt, saffraan, rozenwater</i>	10
Khanfroosh	<i>Traditionele cakes, vanille, rozenwater</i>	12

### Snacks

Bitterballen (6 st.)	9
Kaaskrokketen (4 st.)	12
Garnalenkrokketen (4 st.)	12
3 soorten hummus	10.5
Jamón Ibérico	14.5
Charcuterie	14.5



# Amstel Brasserie