

**Cava MVSA Brut, Méthode traditionnelle**

Per glass	7.50
1/2 Bottle	19.50
Bottle	31.50

**Champagne Veuve Cliquot Brut**

Bottle	65.00
--------	-------

**Champagne Laurent Perrier Rosé**

Bottle	89.00
--------	-------

**Kir Royal 8.50**

Sparkling  
Crème de Cassis

**Bellini 8.50**

Crème de peche  
and Sparkling wine

**DUTCH CRAFT BEERS:**

**BROUWERIJ 'T IJ**

- NATTE 33cl. Dark (6,50%) **4.75**
- ZATTE 33cl. Tripel (8%) **4.75**
- IJWIT 33cl. Weizen (6,50%) **4.75**

**ON DRAUGHT:**

**JOPEN** (voted best Dutch beer of 2016)

- I.P.A. 25cl. India Pale Ale (6,50%) **3.95**

**HEINEKEN**

- 25cl. **3.25** 50cl. **6.50**

**Classic Manhattan 11.-**

Bourbon, sweet Vermouth,  
Angostura bitters

**Vodka Martini 11.-**

Vodka, dry Vermouth, olive

**Cosmopolitan 11.-**

Vodka, Cointreau, lime and cranberry

**Gin & Tonic 11.-**

Gin, tonic, lots of ice

**Classic Martini 11.-**

Gin, dry Vermouth, olive

**Tom Collins 11.-**

Gin, fresh lemon,  
syrup and a splash of soda

**Whisky Sour 11.-**

Bourbon, lemon juice, syrup, lots of ice

**Old Fashioned 11.-**

Bourbon, Angostura Bitters,  
syrup and a splash of soda

**Negroni 11.-**

Gin, Campari, Martini Rosso

**Classic Margarita 11.-**

Tequila, Triple Sec, fresh lime

**Bloody Mary 11.-**

Vodka, tomato juice,  
Tobasco, Worcestershire

**Pimm's & Lemonade 8.50**

with cucumber, orange,  
mint and lots of Ice

---

# VOORGERECHTEN - STARTERS

---

BORRELPLANKJE € 14.75 

**Amsterdamse vleeswaren, een bitterbal en kaas geserveerd met tafelzuur en mosterd**  
Amsterdam platter with cold cuts, beef croquette and cheese served with pickles and mustard



AMSTERDAMSE GARNALENKROKETJES € 12.50 

**naar authentiek recept, met cocktailsaus en toastjes**  
Dutch crispy shrimp croquettes, with cocktail sauce and toast



 VAN SPEYK SALADE € 12

**met geitenkaas en tuinkruiden gegratineerde portobello,  
gemarineerde vijgen en rode Portdressing**  
seasonal salad with portobello mushroom au gratin with goat cheese,  
marinated figs and Port dressing



ESCARGOTS € 11.50

**uit de oven, met een boter van fijne kruiden en knoflook, ½ dozijn**  
from the oven, with a butter of garlic and fine herbs, 1/2 dozen



FOIE GRAS DE CANARD € 19

**gebakken eendenlever, met in calvados geflambeerde appel  
en een warm brioche broodje**  
pan-fried duck livers with apples flambée in calvados  
and a warm brioche bun



CARPACCIO € 14.50

**van ossenhaas met Old Amsterdam kaas,  
pijnboompitten en zwarte truffeldressing**  
thinly sliced fillet of beef with Old Amsterdam cheese, pine-nuts  
and black truffle dressing

---

# VOORGERECHTEN - STARTERS

---

 QUINOA SALADE € 11

**met avocado, pecannoten en lichte blauwe kaas dressing**  
salad with quinoa, avocado, pecan nuts and a light blue cheese dressing



HOLLANDS VISPLATEAU € 14.75 

**gerookte paling, pepermakreel, garnaltjes, nieuwe haring  
en een scheermesje met Amsterdams zuur, uitjes en toast**

Dutch fish platter with new herring, shrimps, razor fish,  
smoked eel and mackerel, served with local pickles and toast



OESTERS € 19 

**Nederlandse oesters van het seizoen, vers uit het homarium  
met citroen en sjalottenazijn  
op crushed ijs, ½ dozijn**

Dutch seasonal oysters fresh from our homarium  
with lemon and shallot vinegar  
on crushed ice, 1/2 dozen



 UIENSOEP € 8.50

**klassiek gegratineerd met gruyère crouton**  
classic onion soup au gratin with gruyère crouton



ERWTENSOEP € 7 

**met rookworst**  
traditional Dutch peasoup with smoked sausage

---

# HOOFDGERECHTEN – MAIN COURSES

---

SUDDERLAPJES € 20.50 

**zachtgestoofde sucade met seizoensstampot,  
rookworst, jus en Zaanse mosterd**  
traditional Dutch beef stew, with Dutch hotchpotch,  
smoked sausage, gravy and Zaandam mustard



ENTRECÔTE € 24

**mals gegrilde entrecôte van Black Angus rund  
met bospaddenstoelensaus, frites en warme seizoensgroenten**  
tender grilled sirloin steak from Black Angus beef  
with forest mushrooms sauce, french fries and warm seasonal vegetables



EENDENBOUT € 22.50 

**huisgeconfijt met zuurkoolstampot en sinaasappeljus**  
homemade confit of duck-leg,  
with Dutch potato & sauerkraut mash and orange gravy



LAMSCARRÉ € 25.50

**gegrild, met haricots verts, ovenaardappels  
en jus van knoflook en rozemarijn**  
grilled rack of Lamb with with haricots verts, roasted potatoes  
and a gravy of garlic and rosemary



HERTENBIEFSTUK € 24.50 

**met tartelette van rode kool en appeltjes,  
gepofte Opperdoezer ronde en een wild jus**  
venison steak served with traditional red cabbage,  
jacket potato and game gravy




OSSENHAAS € 28

**gegrilde ossenhaas van Black Angus rund,  
met pepersaus, aardappelgratin en seizoensgroenten**  
grilled fillet steak from Black Angus beef  
with pepper sauce, potato gratin and seasonal vegetables

---

# HOOFDGERECHTEN – MAIN COURSES

---

ZEEUWSE MOSSELEN € 24.50   
**met salade, friet, cocktail- en knoflooksaus**  
Dutch mussels with salad, fries, cocktail and garlic sauce



HELE KREEFT € 36  
**vers uit het homarium, pangebakken in kruidenboter,  
met salade en frites**  
whole fresh lobster from the homarium, pan fried in herb butter,  
with salad and fries



NOORDZEE TONG € 34   
**gebakken in roomboter, met frisse salade,  
frites en hollandaise saus, 450 gram**  
Dutch sole, fresh from the North Sea, 450 gram, fried in butter  
served with salad, fries and Hollandaise sauce



 VEGA BELUGA € 19  
**beluga linzen met paddenstoelen, krokante zwarte rijst,  
basilicum crème en een oude kaas kroketje**  
beluga lentils with forest mushrooms, crispy black rice,  
basil crème and a matured cheese croquette



 PORTO BELLA € 19  
**gegratineerd met geitenkaas, verse kruiden en zongedroogde tomaatjes,  
geserveerd met groentennisotto**  
portobello mushrooms au gratin with goat cheese,  
fresh herbs and sundried tomatoes,  
served with vegetable risotto

**Informeer alstublieft onze bediening over eventuele allergieën of dieetwensen.**  
Please inform our staff about any allergies or dietary requirements

# DESSERTS

---

CHOCOLADE 8.50

**huisgemaakt chocolade ganache taartje met koffie karamel,  
hazelnootkrokantje en bloedsinaasappelsorbet**  
homemade chocolate ganache cake with coffee caramel,  
hazelnut crunch and blood orange sorbet



CRÈME BRÛLÉE 8.50

**klassieke crème brûlée van vanille Bourbon**  
classic crème brûlée of vanilla Bourbon



WARME WAFEL 8.50

**met geflambeerde kersen en vanille ijs**  
warm Dutch waffle with flambéed cherries and vanilla ice cream



TARTE TATIN 8.50

**warm appeltaartje uit de oven met een bolletje kaneel ijs 🕒 10 min.**  
hot apple pie from the oven with a scoop of cinnamon ice cream 🕒 10 min.



DESSERT VAN DE CHEF 8.50

**elke week anders**  
dessert of the week



GRAND DESSERT 16.50

**voor 2 personen, een selectie van al onze toetjes 🕒 10 min.**  
for 2 persons, a selection of all our desserts 🕒 10 min



KAASPLANKJE 8.50

**selectie van ambachtelijke Nederlandse en Franse kazen 🕒 10 min.**  
cheese board, selection of artisanal Dutch and French cheese 🕒 10 min.

+ glas **KOPKE LBV PORT** 5.50

---

★ DESSERTWIJN / DESSERT WINE ★

WIT Sauternes Chateau Les Mingets 5.50 ★ ROOD Banyuls La Galline 5.50

# COFFEE & LIQUOR

---

## ★ COFFEE & TEA ★

---

Coffee / Espresso	2.75	Natural Tea selection	2.50
Double Espresso	3.50	Fresh mint tea	3
Cappuccino / Latte	3	Irish coffee [Jameson]	8.50
Decafé	3	Other special coffees	8.50

---

## ★ PORT & DIGESTIF ★

---

Kopke Late Vintage Port	5.50	Absinthe 55%	7
Kopke Tawny	5.50	Calvados VSOP	7
Bols Corenwijn 6 yrs	6.50	Armagnac VSOP	7
Grappa	7	Remy Martin VSOP	7.50
Eau de Vie Poire William	7	Remy Martin XO	15

---

## ★ LIQUORS ★

---

Dutch Waffle Liquor	6.50	Drambuie	6.50
Baileys	6.50	Sambuca	6.50
Tia Maria	6.50	Amaretto	6.50
Grand Marnier	6.50	Licor 43	6.50
Cointreau	6.50	Frangelico	6.50

---

## ★ WHISKEY / WHISKY ★

---

Jameson	7	Oban Single Malt 14 yrs	9
Jack Daniel's	8	Chivas Regal 18 yrs	9
Maker's Mark Bourbon	8	Hibiki Suntory	14
Macallan Gold	9	Johnnie Walker Blue Label	19

---