

---

# 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



KLOOSTERVARKEN € 22.50 

**gebraden ribstuk met hutspot, spruiten en laurierjus**  
traditional grilled pork chop with Dutch hotchpotch,  
Brussels sprouts and laurel 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 groententrisotto**  
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