
VOORGERECHTEN **Starters**

AMSTERDAMSE GARNALENKROKETJES € 12.50 

naar authentiek recept,
met cocktailsaus en toastjes
Dutch crispy shrimp croquettes,
with cocktailsauce and toast



 **SALADE PORTOBELLO** € 11

knapperige salade met geitenkaas en tuinkruiden,
gegratineerde portobello en zongedroogde tomaten
crispy salad with portobello mushroom au gratin with goat cheese,
garden herbs and sundried tomatoes



ESCARGOTS € 10.75

uit de oven, met een boter van fijne kruiden en knoflook,
½ dozijn
from the oven, with a butter of garlic and fine herbs,
½ 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
with Old Amsterdam cheese, pine-nuts
and black truffle dressing

VOORGERECHTEN Starters

 **VAN SPEYK SALADE** € 12.50 

met Bastiaansen blauwe kaas, kropsla, venkel,
avocado en geroosterde pompoenpitjes
seasonal salad with with Dutch blue cheese, lettuce,
fennel, avocado and roasted pumpkin seeds



 **ZOMERSALADE** € 12.50 

zongerijpte tomaten met limburgse zachte buffelmelkkaas,
knapperige komkommer, basilicumhangop en pestodressing
summer salad with plum tomatoes, soft Dutch buffalo cheese,
crispy cucumber, basil cream and pesto dressing



HOLLANDS VISPLATEAU € 14.75 

gerookte paling, pepermakreel, garnaltjes, nieuwe haring
en 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, ½ dozen



 **UIENSOEP** € 8.50

klassiek gegratineerd met gruyère crôuton
classic onion soup au gratin with gruyère crôuton



 **GROENTESOEP** € 7

gemaakt van zomergroenten en verse kruiden
vegetable soup made from summer vegetables and fresh herbs

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 pepersaus, frites en warme seizoensgroenten
tender grilled sirloin steak from Black Angus beef
with pepper 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 € 24.50

gegrild, met groene asperges, ovenaardappels
en jus van knoflook en rozemarijn
grilled rack of Lamb with with green asparagus, roasted potatoes
and a gravy of garlic and rosemary



KLOOSTERVARKEN € 22.50 

gebraden ribstuk met hutspot, haricot verts en laurierjus
traditional pork roast with Dutch hotchpotch,
haricot verts and laurel gravy



OSSENHAAS € 28

gegrilde ossenhaas van Black Angus rund,
met rode wijn saus, aardappelgratin en seizoensgroenten
grilled fillet steak from Black Angus beef
with red wine sauce, potato gratin and seasonal vegetables

HOOFDGERECHTEN

Main Courses

ZALMFILET € 24.50 

gegrild met romige bladspinazie, met krokante polenta en verse dille
grilled fillet of salmon with creamy Dutch spinach, crispy polenta and fresh dill



HELE KREEFT € 36

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



NOORDZEE TONG € 32.50 

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 creme en een oude kaas kroketje
beluga lentils with forest mushrooms, crispy black rice,
basil creme 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

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



AARDBEIEN TOMPOUCE 8.50

van Hollandse aardbeien met banketbakkersroom,
chocolade-chips ijs en muntsaus
crunchy Mille-feuille with Dutch strawberries, vanilla cream,
chocolate-chips ice cream and mint sauce



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 kaneelijs 🕒 10 min.
hot apple pie from the oven with a scoop of cinnamon ice cream 🕒 10 min.



VAN SPEYK CHEESECAKE 8.50

witte chocolade cheesecake op krokante bodem met coulis van bosvruchten
white chocolate cheesecake on crispy base with a red fruit coulis



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