

Diner kaart

Onze planken

Kleine gerechtjes, geserveerd op onze eigen houten planken, zodat je alles kunt delen.

Geniet

aan de Amstel

Voorgerecht

Oesters	3 p.st.
Bruschetta's, tomaat en gegrilde courgette met ricotta	7
Vitello Tonnato met tonijnmayonaise	8.5
Bietencarpaccio met honing en geitenkaas	8.5
Rundercarpaccio met truffelmayonaise parmezaanse kaas	8.5
Tonijncarpaccio met wasabimayonaise en furikake	9.5
Gerookte rib-eye carpaccio met mostermayonaise	10.5
Trio van vis: gerookte zalm, tartaar van tonijn met wasabimayonaise en een rillette van zalm	10.5
Coquilles met langoustinesaus en pancetta	10.5
Gamba's (10st) in knoflookolie	8.5
Soep van de dag	5
Tom Ka Kai soep, Thaise soep met kip en oesterzwammen	7.5
Franse uiensoep	6.5
Mandje brood met aioli, olijfolie en zeezout	3.5

Visplankje	9.5 p.p
Salade – vissoepje – gerookte zalm – tonijncarpaccio – gamba's in knoflookolie	

Vleesplankje	8.5 p.p
Rundercarpaccio met truffelmayonaise – vitello tonnato – uiensoepje – salade – empanada pikante kip	

Vegaplankje	8.5 p.p
Soepje v/d dag – hummus met groentetuintje – bietencarpaccio met geitenkaas – salade – empanada gevuld met spinazie en feta	

Chef's special voorgerecht	12.5 p.p
Gerookte rib-eye carpaccio – vitello tonnato – coquille – gerookte zalm en een soepje	

Hoofdgerecht

Visplank	20.5
Gamba met aioli – zalm – tonijnsteak met furikake en teriyakisaus	

Vleesplank	20.5
Saté van kippendijen – haasbiefstuk met kalfs- of truffeljus – varkenshaas met champignonroomsaus	

Vegaplank	19.5
Bloemkoolsteak met chimichuri – portobello met roomkaas en walnoten – mini kaasfondue – risotto met champignon en truffel	

Chef's special plank	22.5
Gamba met aioli – entrecote met saus naar keuze – tonijnsteak met furikake en teriyakisaus – kalkoentournedos met mango chutney – risotto met champignon en truffel	
Deze 'planken' worden geserveerd met groenten van het seizoen en frites	

Kinderen	
Snackspiesje, frites en appelmoes	6.5
Minihamburger met frites	6.5
Piccolo pizza margherita	5
Kids dessert: vanille ijs met slagroom	5

Pizza's uit de steenoven	
Margherita	12.5
Salami	14.5
Champignon	14.5
Serranoham	14.5

Saté van kippendijen met friet	16.5
Varkenshaas met champignonroomsaus*	17.5
Haasbiefstuk 180gr /250gr*	19.5/23.5
Entrecote 200gr*	23.5
Zalm met roomdillesaus**	20.5
Tonijnsteak met furikake en teriyakisaus**	21.5
Zeebaars met langoustinesaus**	21.5
Gamba's (5 st) met salade en frites	19.5
Risotto met champignon en truffel	16.5
Kaasfondue	17.5

* deze gerechten worden geserveerd met gemengde groenten en frites + 1 saus naar keuze. Extra sauzen €1,-

** deze gerechten worden geserveerd met citroenrisotto en groenten.

Extra frites	3.5
Sauzen: Kalfsjus, Truffeljus, Roquefortsaus, Peperroomsaus, Champignonroomsaus	

Nagerecht

Ambachtelijk italiaans ijs	
2 bolletjes ijs naar keuze: Caramel/zeezout, yoghurt/mango, citroen, vanille, kokos en meloen	4.5
Dame Blanche, vanille ijs met chocolade	6.5
Tiramisu om te delen	7
Taart uit eigen keuken vraag aan de bediening	4.5

Dessert 'Fantasie van de chef'	7.5 p.p
---------------------------------------	---------

Trio van Aardbei	7.5 p.p
Aardbeienijs, aardbeiensalade en aardbeien panna cotta	

Kaasplankje	7.5 p.p
Verschillende soorten kaas, walnoten, druiven	



Lunchplanken

Visplankje Salade - vissoepje - zalmsalade - tonijn carpaccio - gerookte zalm - gambakroketje - broodjes	10,5	Vegaplankje Soepje (van de dag) - kaas/rucolakroketje - hummus - bietencarpaccio met geitenkaas - salade - gegrillde courgette met ricotta - broodjes	9,5
Vleesplankje Rundercarpaccio met truffelmayonaise - uiensoepje - salade - serranoham met tomatentapenade - vleeskroketje - broodjes	9,5	Chef's special Vitello tonnato - tom ka kai soepje - carpaccio met truffelmayonaise - serranoham kroketje - vis van de dag - gamba's in knoflookolie - broodjes	12,5

Lunch

Broodjes <i>Keuze uit wit of bruin</i>	Medium	Large	Pizza's uit de steenoven	
Carpaccio met truffelmayonaise en parmezaanse kaas	6,5	9,5	Margherita	12,5
Vitello tonnato	6,5	9,5	Salami	14,5
Belegen kaas met honing/mosterd dressing	6,5	9,5	Champignon	14,5
Serranoham met kruidenroomkaas	6,5	9,5	Serranoham	14,5
Bagel met avocado, tomaat en sla		7,5	Carpaccio's	
Bagel met zalm met limoenmayonaise		8,5	Rundercarpaccio met truffelmayonaise	8,5
Broodje Pikante kip		8,5	Bietencarpaccio met geitenkaas	8,5
4 mini broodjes (carpaccio/zalm/serranoham/hummus)		9,5	Tonijn carpaccio met wasabimayonaise en furikake	9,5
			Gerookte rib-eye carpaccio met mosterddressing	10,5
Salades			Soep	
Caesar salade met gerookte kip		12	Soep van de dag	5,0
Gado Gado salade		12,5	Franse uiensoep	6,0
Gambasalade met gamba's en avocado		14,5	Tom Ka Kai soep	8,5
Gebak			Warme lunchgerechten	
Appeltaart (<i>slagroom +0,5</i>)		3,5	Tosti ham/kaas	6,5
Cheesecake		4,5	Pannini mozzarella, pesto en serranoham	7,5
Aardbeien kwarktaart		4,5	Broodje warme beenham met mosterd dillesaus	7,5
			Twee van Dobben rundvleescroquetten	7,5
			Twee van Dobben kalfsvleescroquetten	7,5
			Uitsmijter ham/kaas (spek +1,0)	8,5
			Geniet aan de Amstel Black Angus Burger*	14,5
			Saté van kippendijen*	14,5
			Sate speciaal met gado gado en lontong rijst	19,5
			Mosselen*	19,5
			Zeebaars met citroenrisotto en groente	21,5
			<i>*wordt geserveerd met frites</i>	

Smoothies

Sunsine: ananas en mango	4,0
Tropical: aardbei en banaan	4,0
Fantasy: frambozen en mango	4,0
Orange Detox Veggie: wortel, paprika, knolselderij en gember	4,5

Borrel kaart

Geniet
aan de Amstel

Mandje brood 2 pers. met aioli, olijfolie en zeezout	3.5
Bitterballen 6 st.	5.4
Mini kroketjes: serranoham, kaas/rucola of gamba 6 st.	7.2
Nacho's met cheddarkaas , guacamole en jalapeno	8.0
Seaweed mini loempia's 6 st.	7.2
Kaasplankje: 4 soorten franse kaas, druiven, walnoten en balsamicostroop	7.5
Borrelplank (2 pers.): serranoham, spinnato romana, manchego kaas, brood met aioli en tomatentapenade	9.5
Luxe borrelplank (2 pers): Serranoham, spinnato romano, manchego kaas, 4 bitterballen, olijven, brood met aioli, olijfolie en zeezout	14.5
Calamaris , gefrituurde inktvis met aioli	10.5
Oesters p.st.	3

Genieten aan de Amstel

Geniet aan de Amstel is een sociale onderneming.

Wij werken o.a. met mensen die misschien niet overal een kans zouden krijgen, maar dit wel verdienen.

Wij kijken niet naar iemands beperkingen, maar juist naar iemands kwaliteiten.

Dit doen we vooral omdat het goed voelt en het enthousiasme van onze medewerkers ons zelf ook energie geeft.

Het draagt bij aan het vergroten van de eigenwaarde van bijzondere mensen.

Ron Brussel