



VOORGERECHTEN

ASETRA KAVIAAR - HOUSE OF CAVIAR

30 g klassiek geserveerd	105
50 g klassiek geserveerd	165

COURGETTEBLOEM MILLEFEUILLE (VG) met crème van amandel, ajo blanco en jalapeño	23
--	----

ZEEBAARS CEVICHE (GF) met oester en een salade van ziltekruiden <i>supplement: asetra kaviaar +19</i>	28
--	----

TOMAAAT (VG) met sorbet van zuring en tomaten consommé	19
--	----

TERRINE VAN EEND met pruimen- en bietencompote, pistache en zuurdesemtoast	23
--	----

STEAK TARTAAR met zwarte knoflook en pommes paille	19
--	----

SALADE VAN HOLLANDSE GARNALEN (GF) met kropsla, remoulade en garnalenbisque	19
---	----

HOOFDGERECHTEN

RODE MUL met lardo, roodlof en sinaasappel	38
--	----

SCHOLFILET (GF) met venkel en saus van schaaldieren en vanille	33
--	----

CHATEAUBRIAND 350G van het simmentaler rund, met knolgroenten pommes anna en lavasjus	115
--	-----

RIBEYE (GF) van het simmentaler rund, met cantharellen sjalot en groene kruiden <i>supplement: australian black truffle +15</i>	48
---	----

LAMSSCHOUDE (GF) met granaatappel, groenepeperjus en aubergine	33
--	----

ARTISJOK (V) met aardappel, hazelnoot en artisjokkenjus <i>beschikbaar als vegan variant (VG)</i>	31
--	----

TAGLIATELLE (V) met zeewier, champignons en saus van wilde paddestoelen <i>supplement: australian black truffle +15</i>	31
--	----

BIJGERECHTEN

ZUURDESEM BROOD (V) met jersey boter	9
--	---

POMMES FRITES (V) met amstel mayonnaise	9
---	---

GROENE SALADE (VG, GF) een frisse mix van het seizoen	8
---	---

GEMENGDE GROENTEN (V, GF) seizoensgebonden groenten	9
---	---

PETERSELIEAARDAPPELEN (V, GF)	8
--------------------------------------	---

Wij werken uitsluitend met dagverse producten van lokale leveranciers.

Heeft u allergieën of dieetwensen?
Laat het ons team weten.

Vegan (VG) Vegetarisch (V) Glutenvrij (GF)



AMSTEL HOTEL
AMSTERDAM



STARTERS

ASETRA CAVIAR - HOUSE OF CAVIAR
30 g served traditionally
50 g served traditionally

105
165

ZUCCHINI BLOSSOM MILLEFEUILLE (VG)
with almond cream, ajo blanco and jalapeño

23

SEA BASS CEVICHE (GF)
with oyster and salad of saline herbs
supplement: asetra caviar +19

28

TOMATO (VG)
with sorrel sorbet and tomato
consommé

19

DUCK TERRINE
with plum and beetroot compote, pistachio
and sourdough toast

23

STEAK TARTARE
with black garlic and pommes paille

19

DUTCH SHRIMP SALAD (GF)
with butterhead lettuce, remoulade and
shrimp bisque

19

MAIN COURSES

RED MULLET
with lardo, red chicory and orange

38

PLAICE FILLET (GF)
with fennel and a vanilla crustacean sauce

33

CHATEAUBRIAND 350G
from simmentaler beef, with root vegetables,
pommes anna and lovage jus

115

RIBEYE (GF)
from simmentaler beef, with chanterelles
shallot and fresh herbs
supplement: australian black truffle +15

48

LAMB SHOULDER (GF)
with pomegranate, green pepper jus, and
aubergine

33

ARTICHOKE (V)
with potato, hazelnut and artichoke jus
available as a vegan option (V)

31

TAGLIATELLE (V)
with seaweed, champignon de paris and
wild mushroom sauce
supplement: australian black truffle +15

31

SIDE DISHES

SOURDOUGH BREAD (V)
with jersey butter

9

POMMES FRITES (V)
with amstel mayonnaise

9

GREEN SALAD (VG, GF)
a fresh mix of the season

8

MIXED VEGETABLES (V, GF)
seasonal vegetables

9

PARSLEY POTATOES (V, GF)

8

We exclusively work with fresh ingredients sourced daily from local suppliers.

Do you have any allergies? Please let our team know.

Vegan (VG) Vegetarian (V) Gluten-Free (GF)