

Menu à la carte

3 courses from restaurant

Ambassade / Johannes / Amstel

Voorgerechten / Starters

Salade au chèvre chaud

Gegratineerde geitenkaas | Mini vijgen | Walnoten | Port stroop

Salade au chèvre chaud

Grated goat cheese / Mini figs / Walnuts / Port syrup

Steak tartare

Handgehakt Black Angus rundvlees | Rauwe eidooier | Klassieke garnituren

Steak tartare

Hand chopped Angus beef / Raw egg yolk / The classic ingredients

Tartare de saumon

Zalm tartaar | Aardappel blini | Keta kaviaar | Crème fraîche

Tartare de saumon

Salmon tartare / potato blini / Keta caviar / Crème fraîche

Paté de lapin

Boeren paté van konijn | Venkel | Pistache | Gedroogde ham

Paté de lapin

Homemade Rabbit paté | Fennel | Pistachio | Dried Ham



Hoofdgerechten / *Main courses*

Runderlende en Mafe

Pompoen | Cassave | Macadamia

Beefloin and Mafé

Pumpkin / Cassava / Macadamia

Vangst van de dag

Wisselende vis | Seizoensgebonden garnituur

Catch of the day

Daily changing fish | Seasonal vegetables

Knolselderij

Mais | Tijm | Parmigiano Reggiano

Celeriac

Corn | Thyme | Parmigiano Reggiano



Hoofdgerechten / Main courses (specials)

Zeetong (suppl €15,-)

Peterselie | Braadjus | Citroen

Dover sole (suppl €15,-)

Parsley | Butter sauce | Lemon

Tournedos Rossini (suppl € 7,50)

Eendenlever | Aardappel | Madeira

Tournedos Rossini (suppl €7,50)

Duck liver / Potato / Madeira

Nagerechten/ Desserts

Huisgemaakt ijs

Roomijs & Sorbet (4 bollen)

Homemade ice cream

Cream & Sorbet (4 scoops)

Rood fruit

Aardbei | Framboos | Blauwe bes | Vanille roomijs

Red fruit

Strawberry | Raspberry | Blueberry | Vanilla ice cream

Ruby chocolade

Framboos | Yoghurt sorbet

Ruby chocolate

Raspberry | Yogurt sorbet

Kaas plateau

Selectie van Europese kazen (5 st.)

Cheese platter

European cheeses (5 pcs.)

Koffie, thee met bonbon

Coffee, tea with bonbon

