

– VOORGERECHTEN – STARTERS

- CARPACCIO MET TRUFFELMAYONAISE, PIJNBOOMPITTEN EN PARMEZAANSE KAAS** 12
BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE MAYONNAISE, PINE NUTS AND PARMESAN CHEESE
🍷 WIJN ANTÃO VAS, ESPORÃO MONTE VELHO, ROUPEIRO EN PERRUM, ALENTEJO, PORTUGAL 6
- GAMBA'S GEBAKKEN IN KNOFLOOK EN SPAANSE PEPER MET TOAST EN AÏOLI** 15
KING PRAWNS PAN-FRIED IN GARLIC AND SPANISH PEPPERS WITH TOAST AND AÏOLI
🍷 WIJN VERDEJO, SIMUÉ, RUEDA, SPANJE 6
- BOERENPATÉ MET BALSAMICOMAYONAISE, TOAST EN RODE UIENCOMPOTE** 11
FARMERS PATE WITH BALSAMIC MAYONNAISE, TOAST AND RED ONION COMPOTE
🍷 WIJN CHARDONNAY BARRICATO 40, BOLLINI, TRENTO, ITALIË 6
- BASILICUM-RICOTTA RAVIOLI MET BEURRE NOISETTE, SNIJBIET, PIJNBOOMPITTEN EN PARMEZAANSE KAAS** 10,5
BASIL-RICOTTA CHEESE RAVIOLI WITH BEURRE NOISETTE, CHARD, PINE NUTS AND PARMESAN CHEESE
🍷 WIJN CHARDONNAY, DE LA MOTTE, PAYS D'OC, FRANKRIJK 5
- TOMATENSOEP MET BASILICUMOLIE** 6,5
TOMATO SOUP WITH BASIL OIL
🍷 WIJN PINOT NOIR, PETER & PETER, PFALZ, DUITSLAND 6

– HOOFDGERECHTEN – MAIN COURSES

- SPARERIBS MET FRIET EN SALADE** 19
SPARE RIBS WITH FRIES AND SALADE
🍺 BIER GOOSE ISLAND, INDIA PALE ALE 5,5
- ENTRECOTE MET KRUIDENBOTER, AARDAPPELSALADE EN EEN GROENE SALADE** 24,5
BEEF SIRLOIN STEAK WITH HERB BUTTER, POTATO SALAD AND A GREEN SALAD
🍷 WIJN CÔTES DU RHÔNE, DOMAINE DAME GUILHERME, PLAN DE DIEU, RHONE, FRANKRIJK 6,5
- DIAMANTHAAS (2X 90 GRAM) MET PITTIGE JUS, AARDAPPELTAARTJE EN EEN GROENE SALADE** 19,5
PETITE TENDER (2X 90 GRAMS) WITH SPICY GRAVY, POTATO PIE AND A GREEN SALAD
🍷 WIJN CHIANTI SUPERIORE, SANGIOVESE, POGGIO AL CASSONE, TOSCANE, ITALIË 7
- ZEEBAARSFILET MET AARDAPPELMUFFIN, SEIZOENSGROENTEN EN ANTIBOISE** 22,5
SEA BASS FILLET WITH POTATO MUFFIN, SEASONAL VEGETABLES AND ANTIBOISE
🍷 WIJN CHARDONNAY BARRICATO 40, BOLLINI, TRENTO, ITALIË

- POMPOEN MET GEITENKAAS, SPINAZIE EN WALNOOT** 16
PUMPKIN WITH GOAT CHEESE, SPINACH AND WALNUT
🍷 WIJN MONTEPULCIANO, IL VALORE, ABRUZZO, ITALIË 5
- VISPOTJE MET VARIABELE DAGVANGST** 23
FISH STEW WITH A VARIABLE DAILY CATCH
🍷 WIJN VIOGNIER, DOMAINE DE LA BEAUME, PAYS D'OC, FRANKRIJK 6
- LAUW WARME COUSCOUS SALADE MET EEN MEDIUM RARE GEGRILDE ZWAARDVIS FILET EN TZATZIKI** 19,5
LUKEWARM COUSCOUS SALAD WITH MEDIUM RARE GRILLED SWORDFISH FILLET AND TZATZIKI
🍷 WIJN VERDEJO, SIMUÉ, RUEDA, SPANJE 6
- FISH AND CHIPS** 18
🍺 BIER BROTHER IN LAW, AUSTRALIAN PALE ALE, AMSTERDAM BREWERY 6

– SALADES – SALADS

- VISSALADE MET VARIABELE DAGVANGST** 21
FISH SALAD WITH A VARIABLE DAILY CATCH
🍷 WIJN VIOGNIER, DOMAINE DE LA BEAUME, PAYS D'OC, FRANKRIJK 6
- TOMATENSALADE MET FETA, WATERMELOEN, BASILICUM, MUNT, CROUTONS EN CITROENVINAIGRETTE** 13,5
TOMATO SALAD WITH FETA CHEESE, WATERMELON, BASIL, MINT, CROUTONS AND LEMON VINAIGRETTE
🍷 WIJN PINOT GRIGIO, CECILIA BERETTA, VENETIË, ITALIË 6
- CAESAR SALADE MET KIPPENDIEN, BACON, PARMEZAANSE KAAS EN CROUTONS** 14,5
CAESAR SALAD WITH CHICKEN THIGHS, PARMESAN CHEESE AND CROUTONS
🍷 WIJN CHARDONNAY, DE LA MOTTE, PAYS D'OC, FRANKRIJK 5

– NAGERECHTEN – DESSERTS

- 3 BOLLEN SORBETIJS MET SLAGROOM EN VERS ZOET ZOMERFRUIT** 5,5
3 SCOOPS OF SORBET ICE WITH WHIPPED CREAM AND FRESH SWEET SUMMER FRUIT
- WITTE CHOCOLADE-MASCARPONE TAART MET VERSE FRAMBOZEN** 5,5
WHITE CHOCOLATE-MASCARPONE PIE WITH FRESH RASPBERRIES
- DONKERE CHOCOLADE CRÈME MET VANILLEROOM** 5,5
DARK CHOCOLATE CREAM WITH VANILLA CREAM
- CRÈME BRULEE** 5,5
- 🌿 VEGETARISCH GERECHT. VEGETARIAN DISH.
ONZE MEDEWERKERS BEANTWOORDEN GRAAG VRAGEN OVER ALLERGIEËN EN DIËETWENSEN. OUR EMPLOYEES ARE HAPPY TO ANSWER QUESTIONS ABOUT ALLERGIES AND DIETARY REQUIREMENTS.
WIJ PREFEREREN PIN. ALLE PRIJZEN ZIJN IN EURO. WE PREFER CARDS.
ALL PRICES ARE IN EURO.



AMSTEL
BOATHOUSE

📍 AMSTELBOATHOUSE 📷 AMSTELBOATHOUSE
WWW.AMSTELBOATHOUSE.NL