

– 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, TRENINO, 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, TRENINO, 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

GEGRILDE ZWAARDVIS MET KRUIDENCOUSCOUS EN TZATZIKI 19,5

GRILLED SWORDFISH WITH HERB COUSCOUS AND TZAZIKI

🍷 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 KIPPENDIJEN, 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

f AMSTELBOATHOUSE i AMSTELBOATHOUSE

WWW.AMSTELBOATHOUSE.NL