



EVENTS

RESTAURANT

TERRAS

DINER

Onze gerechten zijn tussen gerechten. Zo kun je 2 à 3 gerechten beschouwen als een volledige maaltijd. Wat je bestelt komt tegelijk op tafel.

ALTIJD LEKKER

Van Dobben bitterballen 8 stuks 8,5

Gemengd bittergarnituur 12 stuks 12

Breekbrood met 2 verschillende dips 5

Nacho's met rode kool, tomaat, bosui en harissa crème-fraîche 12

Borrelplank voor 2 personen

met bakchorizo, kippenvleugels, kaas, charcuterie, olijven en brood 19

UIT HET WATER

Fine de Claire oesters

met citroen en mignonette 6 stuks 18

Gebakken gamba's

met mosselen en chorizo chips 15

Gekonfijte kabeljauw

met zeekraal, venkel en hollandaise 15

Tataki van tonijn

met soya-vinaigrette, gebakken bosui en serehmayo 15

VAN HET LAND

Charcuterie voor 2 personen

diverse dun gesneden vleeswaren 19

Kalfssukade

met kreeftenmayo, palmkool en broodkruim 15

Gebakken eendenborst

met zoete aard-appelcrème, paksoi, hazelnoten en zwarteknoflookjus 15

Buikspek

met paprika, appel bbq-saus en salie 15

Black angus steak

met gebakken kool, rode ui en bearnaise 15

VLEES NOCH VIS

Boerenkazen

met gepofte druiven, toast en zuur 12

Mei bloem geitenkaas

met venkel, pompoen, kervel en granaatappel 14

Aubergine tartaar met burrata,

gepekelde druif en toast 14

Polenta

met aardpeer koolrabi en misojus 15

Gebakken gnocchi met pastinaak,

paddenstoelen en dragon 15

LEKKER VOOR ER BIJ

Seizoensgroenten 6,5

Frites met mayonaise 5

Kijk op de volgende pagina voor mooie drank suggesties

ZOETEKAUW

Financier

met kaneel parfait en sabayon room 9

Chocoladetaartje

met witte chocolade rijstbros en koffie siroop 9

Gestoofde peer

met verveine hangopmousse en crumble 9



EVENTS



RESTAURANT



TERRAS

DINER

WIJN SPIJS

DRANKENSUGGESTIES

Wanneer wijn/bier en spijs in harmonie met elkaar zijn, ontstaat een unieke smaakervaring.

Geniet van deze mooie combinatie.

Bij vragen helpen wij je graag!

UIT HET WATER

Fine de Claire oesters

Glas Chablis Premier Cru 9

Gebakken gamba's

Funky Falkon, Lemongrass Pale Ale 5,5

Gekonfijte kabeljauw

Glas Chardonnay 5

Tataki van tonijn

Glas Viognier 6,5

VAN HET LAND

Kalfssukade

Glas Montepulciano 6

Gebakken eendenborst

Glas Cabernet Sauvignon Merlot 5

Buikspek

Glas Pinot Noir 6

Black angus steak

Glas Côtes Du Rhône 7

VLEES NOCH VIS

Mei bloem geitenkaas

Glas Verdejo 6

Aubergine tartaar met burrata

Glas Pinot Grigio 6

Polenta met aardpeer koolrabi

Glas Cabernet Sauvignon Merlot 5

Gebakken gnocchi

Glas Reverse Chardonnay 8

LEUK OM TE WETEN

Wist je dat wij ook 8 evenementen zullen hebben?

Neem een kijkje op onze website of social media.

www.amstelboathouse.nl

020-2211505

ZOETEKAUW

Financier

Glas Muscat Beaumes de Venise 6

Chocoladetaartje

Glas Banyuls 6

Gestoofde peer

Glas Moscato d'Asti 6