

AMSTEL

THEATERMENU



VOOR

Soep van het moment

Courgettesoep (V)

Courgette, citroen, ricotta, pistache & munt

Vitello Tonnato

Kalfsmuis, tonijnmayonaise, papadum, tuinkers & crème fraîche

Burrata €15,50 (V)

Rucola, tomaat, olijven, amandelen & basilicum vinaigrette

HOOFD

Oosterse zalm

Zalmfilet, miso-noodles & oosterse coleslaw

Diamanthaas

Diamanthaas, groene salade, kruiden dressing, béarnaisesaus & frites

Cannelloni (V)

Cannelloni, spinazie, ricotta arabiata, fior di latte di Bufala, rucola, gerookte amandel & pecorino-kruidenolie

Ceasar Salade (vega optie (V)) €18

Romeinse sla, gegrilde kip, ansjovis, gekookte eitjes, croutons & parmezaan

DESSERT

Frambozen Cheesecake van Holtkamp

Dame blanche 8,50



3 gangen menu - €43,50
Voor- en hoofdgerecht - €37,50
Hoofdgerecht en dessert - €32.50

Voorgerecht - €13.50 (m.u.v. Burrata)
Hoofdgerecht - €27.50 (m.u.v. Ceasar)
Dessert - €8 (m.u.v. Dame Blanche)

AMSTEL

THEATERMENU



STARTER

Soup of the moment

Zucchini Soup (V)

Zucchini, lemon, ricotto, pistachio & mint

Vitello Tonnato

Veal eye of round, tuna mayonnaise, papadum, garden cress & crème fraîche

Burrata €15,50 (V)

Arugula, tomato, olives, almonds & basil vinaigrette

MAIN

Oriental Salmon

Salmon fillet, miso noodles & oriental coleslaw

Beef Tenderloin

Beef tenderloin, green salad, herb dressing, béarnaise sauce & fries

Cannelloni (V)

Cannelloni, spinach, ricotta arrabbiata, fior di latte di bufala, arugula, smoked almond & pecorino herb oil

Cesar Salad (veggie option (V)) €18

Romaine lettuce, grilled chicken, anchovies, boiled eggs, croutons & parmesan

DESSERT

Raspberry Cheesecake from Holtkamp

Dame blanche 8,50



3-course menu - €43,50
Starter and main course - €37,50
Main course and dessert - €32,50

Starter - €13.50 (excl. Burrata)
Main course - €27.50 (excl. Cesar)
Dessert - €8 (excl. Dame Blanche)