



Oysters | Fish | Bubbles

OESTERPROEVERIJ

6 verschillende oesters

één persoon 27,5

twee personen 52,5

al onze oesters zijn ook per stuk verkrijgbaar



Espresso bisque 7,5

kreeftenbisque, limoenschuim

Bisque 15

kreeftenbisque, limoenschuim

Haringtoast 13,5

rode biet, huisgemaakt zuur

Hollandse garnalen 19

komkommer gazpacho, aardbei, groene thee

Krabsalade 23

mango, avocado, hazelnoot

Langoustine 16,5

zeekraal, champagneschuim

Coquille 23,5

witte asperge, lapsang thee

Paling in 't Groen 22,5

kruidensaus, meiknol, pancetta

Krab ravioli 18,5

spinazie, kreeftensaus

Steak tartaar 18

zwarte knoflook, houtskool olie

Scheermessen 15

gremolata

Mosselen 18,5

lavas, prei, venkelbrood

Tartufo di Mare 21

vongole, beurre blanc, venkelbrood

Pulpo 21,5

perzik, daslook, aubergine

Lobsterroll 37

venkel, radijs, Thaise dressing

Halve of hele kreeft 35 - 62,5

hollandaise, spinazie, amandine

SPECIALS

Fruits de Mer voor 2 personen 135

plateau met kreeft en diverse
warme schaal- en schelpdieren

Wilde vangst dagprijs

iedere dag een verse vangst

Osetra kaviaar 30 gram 99

blini, crème fraîche, bieslook

BIJGERECHTEN

Verse frites 6

citroenmayonaise

Frisse salade 5

venkel, croutons

Gebakken groenten 6

wisselende seizoensgroenten

DESSERTS

Cheesecake 10

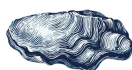
witbier, kokos, duindoorn

Chocolade 10

mousse, mango, vers fruit

Kaasplateau 15

verschillende kazen van l'Amuse





Oysters | Fish | Bubbles

OYSTER TASTING

6 different oysters

one person 27,5

two persons 52,5

all our oysters are also available per piece



Espresso bisque 7,5
creamy lobster soup, lime

Bisque 15
creamy lobster soup, lime

Herring toast 13,5
beetroot, homemade pickles

Dutch shrimps 19
cucumber gazpacho, strawberry, green tea

Crab salad 23
mango, avocado, hazelnut

Langoustine 16,5
sapphire, champagnesauce

Scallops 23,5
white asparagus, lapsang tea

Eel 'In Green' 22,5
green herbs, turnip, pancetta

Crab ravioli 18,5
spinach, lobstersauce

Steak tartare 18
black garlic, bolete, charcoal oil

Razor clams 15
gremolata

Mussels 18,5
lovage, leek, fennel bread

Tartufo di Mare 21
vongole, beurre blanc, fennel bread

Pulpo 21,5
peach, wild garlic, eggplant

Lobsterroll 37
fennel, radish, Thai dressing

Half or whole lobster 35 - 62,5
hollandaise, spinach, amandine

SPECIALS

Fruits de Mer for two persons 135
platter with lobster and different
kinds of warm shellfish

Wild catch daily rate
every day a fresh catch

Osetra caviar 30 gram 99
blini, crème fraîche, chives

SIDES

Fresh fries
lemonmayonnaise

Fresh salad 5
fennel, croutons

Sauteed vegetables 6
seasonal vegetables

DESSERTS

Cheesecake 10
white beer, coconut

Chocolat 10
mousse, mango, fresh fruit

Cheese platter 15
varity of different cheeses from l'Amuse

