

— BIJGERECHTEN

BONNE FEMME	6.00
<i>Aardappel, ui, wortel, spek, doperwt, kastanje champignon</i>	
FRIET VAN FRIETHOES MET MAYONAISE	7.00
GEROOKTE AARDAPPEL MOUSSELINE	5.00

— DESSERT

RABARBER CRUMBLE	8.00
<i>Vanille ijs, slagroom, rabarber gel, citrus Afrikaanblad</i>	
GEKARAMELISEERDE ASPERGES	10.00
<i>Boeren v Amstel Yoghurt, Zeeaster honing vd Koning, rood fruit compote, yoghurt/bosvruchten ijs</i>	
KAAS VAN ABRAHAM KEF	17.00
<i>4 soorten, kletsenbrood, pruim/kaneel jam van Twisted</i>	
BOL IJS (SLAGROOM)	€ 2.00 per bol
<i>Smaken? Vraag de collega's</i>	
PATISSERIE VAN HOLTkamp	STUKS PRIJS

INFORMATIE OVER VOEDSEL ALLERGIE IS BESCHIKBAAR

AMSTERDAM 1870
HULSCHER'S

Alle items in dit menu zijn met zorg uitgezocht.
Producten komen uit directe omgeving, zijn biologisch of hebben
een goed verantwoord verhaal.

DINER MENU

— VOOR BIJ HET APERATIEF

DUTCH ROCKEFELLER OYSTER	€ 5 PER STUK
Oosterschelde oester Grevelinegen nr 3, spinazie, knoflook, Goudse oplegkaas, livar ham, room	
LIVAR HAM (100 GR)	14.00
uit Echt, gegrild zuurdesem, Zuur van Oos Kesbeke	
ZUURDESEM VAN FORT 9	9.00
Roomboter, witte bonen hummus	

— VOORGERECHTEN

ROL GEROOKTE RIB-EYE	12.00
Rucola, frisee, pittige kruiden mix, Zaanse mosterd mayonaise, aardappel chips, ingelegde meiraap, kervel	
CERVICHE MAKREEL	10.00
Komkommer, radijs, tijger tomaat, rettich, piccalilly gel, wasabi cress, citrus emulsie	
COURGETTE	10.00
Miso uit Nederland, witte bonen hummus, koriander, Tomasu soy, boekweit, kruidenmix, verveine yoghurt, knoflook olie	

— SOEP

VAN SCHAALDIEREN	17.00
Mosselen, div schelpdieren, zeekraal, venkel, gegrild zuurdesem, rouille	
ASPERGE	9.00
Peterselie, rauwe asperge, gekookt ei, gekookte ham brunoise	
KOUDE TOMATEN	6.00
Komkommer, lavas olie, knoflook croutons	

— SALADES KLEIN EN GROOT

SPINAZIE FETA	7.00/13.00
Gerookte plant base feta, hazelnoten, ingelegde meiraap, boekweit, gepocheerd ei, bieslook olie, komkommerlinten, tomaat	
NEDERLANDSE CAESAR	8.00/15.00
Little gem, limoen mayonaise, rode ui, croutons, gepocheerd ei, Goudse opleg kaas, kippendij, ansjovis	
ASPERGE	9.00/18.00
Kropsla, gerookte boeren achterham, komkommer, artisjok, lente ui, half droge tomaatjes, gekookt ei, kruiden yoghurt, krokante ui, krokante kappertjes, olie van foelie	

— HOOFDGERECHTEN

SCHELVIS	25.00
Brandade, gegrilde little gem, knoflook, gegrilde bospeen, bieslook olie, rode ui gel	
CATCH OF THE DAY	dagprijs
Warme remoulade aardappel, zeekraal, zeewier, groene groente, dragon, kappertjes	

BEROEMDE GENUMMERDE STEAK	37.00
Ossenhaas, gerookte aardappel mousseline, gepofte cherry tros tomaat, gegrilde bospeen, groene asperges, morilles jus	

ZACHT GEGAARD BUIKSPEK	21.00
Gerookte aardappel mousseline, krokante schorseneren	
BOERDERIJ MĀTSKIP FILET	20.00
Bonfefemme, salsa verde, rucola	
GEGRILDE BLOEMKOOL	18.00
Knolselderij creme, geroosterde groente, beukenzwam pickles, gepocheerd ei	

— SIDES

BONNE FEMME	6.00
Potato, onion, carrot, bacon, pea, chestnut champignons	
FRIES FROM FRIETHOES WITH MAYONNAISE	7.00
SMOKED POTATOES MOUSSELINE	5.00

— DESSERTS

RHUBARB CRUMBLE	8.00
Vanilla ice cream, whipped cream, rhubarb gel, lemon marigold leaves	
CARAMELIZED ASPARAGUS	10.00
Amstel farmers' yoghurt, sea aster honey from the Koning estate, red fruit compote, yoghurt/forest fruit ice cream	
CHEESE FROM ABRAHAM KEF	17.00
4 types, raisin loaf, plum/cinnamon jam from Twisted	
SCOOP OF ICE CREAM (WHIPPED CREAM)	€ 2.00 per scoop
Flavors? Ask colleagues	
PÂTISSERIE BY HOLTkamp	PRICE PER PIECE

INFORMATION ABOUT FOOD ALLERGIES IS AVAILABLE

AMSTERDAM 1870
HULSCHER'S

All items in this menu have been carefully selected.
Products come from the immediate vicinity, are organic or have
a well-founded story.

DINNER MENU

— FOR THE APERITIF

DUTCH ROCKEFELLER OYSTER Dosterschelde Grevelinger oyster no. 2, spinach, garlic, Gouda cheese, Livar ham, cream (per piece)	5.00
LIVAR DUTCH CURED HAM FROM ECHT (100 GR) Grilled sourdough, pickles from Oos Kesbeke	14.00
SOURODOUGH FROM FORT 9 Butter, white bean hummus	9.00

— STARTERS

SMOKED RIB-EYE ROLL Arugula, frisee, spicy herb mix, mayonnaise with Zaandam mustard, potato chips, pickled turnip, chervil	12.00
MACKEREL CEVICHE Cucumber, radish, tiger tomato, pickled turnip, piccalilly gel, wasabi cress, citrus emulsion	10.00
ZUCCHINI Miso, white bean hummus, coriander, Tomasu soy, buckwheat, herb mix, verveine yoghurt, garlic oil	10.00

— SOUP

CRUSTACEANS Mussels, various North Sea shellfish, samphire, fennel, grilled sourdough, rouille	17.00
ASPARAGUS Parsley, raw asparagus, boiled egg, ham brunoise	9.00
TOMATOES (COLD) Cucumber, lovage oil, garlic croutons	6.00

— SALADS, SMALL OR LARGE

SPINACH & FETA Smoked plant based feta, hazelnuts, pickled turnip, buckwheat, poached egg, chive oil, cucumber ribbons, tomato	7.00/13.00
DUTCH CAESAR Baby romaine salad, lime mayonnaise, red onion, croutons, poached egg, Gouda cheese, chicken thigh, anchovies	8.00/15.00
ASPARAGUS Lettuce, smoked farmhouse ham, cucumber, artichoke, spring onion, semi-dry tomatoes, boiled egg, herbal yoghurt, crispy onion, crispy capers, mace oil	9.00/18.00

— MAIN

HADDOCK Brandade, grilled baby romaine salad, garlic, grilled springcarrots, chive oil, red onion gel	25.00
CATCH OF THE DAY Warm remoulade potato, samphire, seaweed, green vegetables, tarragon, capers	day price

FAMOUS NUMBERED STEAK Beef tenderloin, smoked potato mousseline, roasted cherry tomato, grilled carrot, green asparagus, jus of morchella	37.00
--	-------

SLOW COOKED PORK BELLY Smoked potato mousseline, crispy salsify, gravy	21.00
FARM CORN-FED CHICKEN FILLET Bonnefemme, salsa verde, arugula	20.00
GRILLED CAULIFLOWER Celeriac cream, roasted vegetables, beech mushroom pickles, poached egg	18.00

INFORMATION ABOUT FOOD ALLERGIES IS AVAILABLE