

ONTBIJT MENU / BREAKFAST MENU

ONTBIJT À LA CARTE / BREAKFAST À LA CARTE

Boerenyoghurt met muesli / *Farm yoghurt with muesli* - 5 -
muesli naar keuze *muesli of your choice*

Salade van vers fruit / *Fresh fruit salad* - 5.5 -
dragon | Citroenmelisse *tarragon* | *lemon balm*

Pancakes / *Pancakes* - 5.95 -
vlierbloesemsirop | geklopte room | poedersuiker
elderflower syrup | *whipped cream* | *icing sugar*

Gepofte tomaat / *Jacket tomato* - 4 -
tijm | rozemarijn *thyme* | *rosemary*

Egg Benedict Americain / *Egg Benedict Americain* - 7.5 -
hoeve-eitjes | Engelse muffin | Hollandaise saus | bieslook
free range eggs | *English muffin* | *Hollandaise sauce* | *chives*

Egg Benedict zalm / *Egg Benedict salmon* - 9 -
hoeve-eitjes | Engelse muffin | Hollandaise saus | bieslook
free range eggs | *English muffin* | *Hollandaise sauce* | *chives*

Broodselectie Vlaamsch Broodhuys / *Selection of bread from the Vlaamsch Broodhuys bakery* - 4 -

Gepocheerd hoeve-eitje / *Poached free range egg* - 2 -

Gekookt hoeve-eitje / *Boiled free range egg* - 1 -

Spiegelei / *Fried egg* - 2 -

Roerei / *Scrambled eggs* - 4 -

Krokante spek van 't Livar kloostervarken / *Crispy Bacon from 't Livar monastery pigs* - 4.5 -

Achterham / *Sliced ham* - 3.5 -

Jonge brandnetelkaas / *Mild nettle cheese* - 3 -

Dungesneden rosbief / *Thinly sliced roast beef* - 4.5 -

Gerookte zalm / *Smoked salmon* - 5 -

Wij serveren uw ontbijt tot 11:00 uur.

We serve your breakfast until 11:00 hours.

AMSTERDAMS ONTBIJTPLATEAU / AMSTERDAM BREAKFAST PLATTER

volkoren broodje | croissant | krentenbrood |
jam & marmelade van Woerkom Betuwe |
boerenboter | boerenkaas met brandnetel |
ossenvorst | kan koffie of thee | verse jus d'orange
wholemeal bread roll | *croissant* | *fruit loaf* | *jam & marmalade by Woerkom Betuwe* | *farm butter* |
farm nettle cheese | *traditional Amsterdam ox sausage* |
pot of coffee or tea | *freshly pressed orange juice*
- 14.5 -

DRANKEN / DRINKS

Smoothie naar keuze / *Smoothie* - 5.5 -
mango of aardbeien *mango or strawberries*

Fruitsappen / *Fruit juices* - 5 -
vraag naar onze selectie *ask about our range*

Koffie & thee specialiteiten / *Coffee and tea specialties*
vraag naar onze selectie *ask about our range*

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Breng ons daarom vooraf op de hoogte van uw allergie of intolerantie.
All our dishes may contain traces of allergens. Please inform us in advance if you have any allergies or intolerances.

LUNCH MENU

SOEPEN / SOUPS

Franse uiensoep / *French onion soup* - 9.5 -
Franse witte ui | verschillende look soorten | broodkrokant van dessem *French white onion* | *selection of allium* | *crispy sourdough bread*

Pompoensoep (V) / *Pumpkin Soup (V)* - 9.5 -
gepofte pompoen | wortel | sinaasappel | kruiden
crème fraîche | zilte plantjes | geplukte kruiden
oven-roasted pumpkin | *carrot* | *orange* | *herb crème fraîche* | *saline vegetables* | *freshly picked herbs*

SANDWICHES

All inclusive lunch
sandwich | soep | salade | fruitsap naar keuze
sandwich | *soup* | *salad* | *your choice of fruit juice*
- 17.5 -

Gerookte zalm / *Smoked salmon* - 12 -
getoast boerenbrood | gerookte zalm | kappertjes |
ingelegde sjalotten | sojascheutjes | kruidenmayonaise
toasted farmer's bread | *smoked salmon* | *capers* | *pickled shallots* | *bean sprouts* | *herb mayonnaise*

Club Americain / *Club Americain* - 13.5 -
getoast brioche | hoen | mayonaise | gemengde sla |
uitgebakken spek | hoeve-eitje *toasted brioche* | *chicken* |
mayonnaise | *mixed salad* | *crispy lardons* | *free range egg*

Spiegelei rosbief / *Fried egg and roast beef* - 10 -
brioche | dungesneden rosbief | spiegelei *bricoche* | *thinly sliced roast beef* | *fried egg*

Pekelvlees / *Salted meat* - 11.5 -
getoast boerenbrood | pekelvlees | tonijnmayonaise |
fijne kruiden | lente-ui *toasted farmer's bread* | *salted meat* |
tuna mayonnaise | *fine herbs* | *spring onion*

Avocado (V) / *Avocado (V)* - 10.5 -
getoast boerenbrood | avocado | kruiden crème fraîche |
gepocheerd ei *toasted farmer's bread* | *avocado* | *herb crème fraîche* | *poached egg*

Classic croquette / *Classic croquette* - 10 -
brioche | rundvleeskroket traditioneel | truffelmayonaise |
mosterd *bricoche* | *traditional beef croquette* | *truffle mayonnaise* | *mustard*

Croquette garnaal / *Prawn croquette* - 13.5 -
brioche | garnalenkroket | kerriemayonaise *bricoche* | *prawn croquette* | *curry mayonnaise*

SALADES / SALADES

Hoer Caesar / *Caesar chicken* - 14.5 -
hoen | gegrilde suikersla | kervel | broodkrokant van dessem | caesar dressing *chicken* | *grilled lettuce* | *chervil* | *crispy sourdough* | *Caesar dressing*

Salade tonijn / *Tuna salad* - 13 -
gemengde sla | dungesneden tonijn | tonijnmayonaise |
zacht gekookt hoeve-ei | olijven | haricots verts | tomaat
mixed salad | *thinly sliced tuna* | *tuna mayonnaise* | *soft boiled free range egg* | *olives* | *green beans* | *tomato*

Bretonse salade / *Breton salad* - 13.5 -
diverse slasoorten | gegrilde sardines | zwarte olijven |
dungesneden meloen *various types of lettuce* | *grilled sardines* | *black olives* | *thinly sliced melon*

AMERICAIN KLASSIEKERS / AMERICAIN CLASSICS

Tartaar van MRIJ rund / *Tartare of MRIJ beef*
klassiek aan tafel bereid / *classic table preparation*
- 16 -

Hollandse garnalencocktail / *North Sea prawn cocktail* - 16.5 -
cocktailsaus | appel | komkommer | broodkrokant van dessem *cocktail sauce* | *apple* | *cucumber* | *crispy sourdough bread*

Gerookte zalm / *Smoked salmon* - 16.5 -
geschroeide meloesuitjes | kappertjes | mierikswortel
crème | gebakken kwartel-eitje *scorched baby onions* |
capers | *horseradish cream* | *fried quail's egg*

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Gepofte aubergine (V) / *Roasted aubergine (V)* - 15.5 -
romige aardappel | haricots verts | pijnboompitten
creamy potato | *green beans* | *pine kernels*

Quiche (V) / *Quiche (V)* - 14.5 -
paddenstoelen | spinazie | frisse salade van kruidenrij
mushrooms | *spinach* | *fresh herb salad*

Steak Americain / *Steak Americain* - 32.5 -
170 gram | ossenhaas | Café Americain saus
170 gram | *tenderloin* | *Café Americain sauce*

Entrecote van de grill / *Grilled entrecote* - 28.5 -
225 gram | beurre Maitre d'hotel | verse kruiden
225 gram | *beurre Maitre d'hotel* | *fresh herbs*

Burger Americain / *Burger Americain* - 17.5 -
MRIJ burger | brioche | augurk | gebakken ei |
gekaramelliseerde ui | Café Americain saus *MRIJ beef burger* | *bricoche* | *gherkin* | *fried egg* | *caramelised onion* | *Café Americain sauce*

Haantje / *Roast chicken* - 24 -
tijm | rozemarijn | Café Americain saus *thyme* | *rosemary* | *Café Americain sauce*

Boeuf Bourguignon / *Boeuf Bourguignon* - 24.5 -
gestoofd rundvlees | aardappel mousseline |
krokant bladerdeeg *stewed beef* | *potato mousseline* | *crispy puff pastry*

Mosseltjes / *Mussels* - 19.5 -
pannetje met mosselen | fijne groenten in romige
mossel-kerrie saus | cocktail- en tartaarsaus *pan of mussels* | *fine vegetables in creamy mussel-curry sauce* | *cocktail sauce and sauce tartare*

Kabeljauw / *Codfish* - 26 -
gebakken in Citroenolie | paddenstoeltjes |
gekaramelliseerde ui | bouillabaisse saus *baked in citrus oil* | *mushrooms* | *caramelised onions* | *bouillabaisse sauce*

* bij alle hoofdgerechten serveren wij frisse seizoenssalade en Frites uit Zuyd

* all main courses are accompanied by fresh season salad and French fries from Frites uit Zuyd

NAGERECHTEN / DESSERTS

Tarte au citron / *Tarte au citron* - 10.5 -
citroentaartje van Vlaamsch Broodhuys | sorbet van
yoghurt | crème van vanille en karamel *lemon tart by Vlaamsch Broodhuys* | *yoghurt sorbet* | *vanilla and caramel cream*

Hollandse kaasplank / *Dutch cheese platter* - 15 -
selectie van Hollandse kazen | bijpassende garnituren
selection of Dutch cheeses | *selection of garnishes*

Chocoladebol / *Chocolate Ball* - 9.5 -
gevuld met witte chocolade | sorbet van passievrucht |
jus van zwarte thee en passievrucht *filled with white chocolate* | *sorbet of passion fruit* | *gravy of black tea and passion fruit*

Rood fruit / *Red fruit* - 9.5 -
gemarineerd rood fruit | sorbet van passievrucht | crème van witte chocolade | bouillon van appel en vanille
marinated red fruit | *sorbet of passion fruit* | *cream of white chocolate* | *bouillon of apple and vanilla*