

VOORGERECHTEN / STARTERS

SALADES / SALADS

Hoer Caesar / *Caesar chicken* - 14.5 -
hoer | gegrilde suikerla | kervel | broodkrokant van desern | caesar dressing
chicken | *grilled lettuce* | *chervil* | *crispy sourdough* | *Caesar dressing*

Salade tonijn / *Tuna salad* - 13 -
gemengde sla | dungseden 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 | dungseden meloen
various types of lettuce | *grilled sardines* | *black olives* | *thinly sliced melon*

SOEPEN / SOUPS

Franse uiensoep / *French onion soup* - 9.5 -
Franse witte ui | verschillende look soorten | broodkrokant van desern
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*

AMERICAIN KLASSIEKERS / AMERICAIN CLASSICS

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

Dungseden vastdeel van 't rund / *Thinly sliced beef* - 13.5 -
crème van uitjes | ingelegde beukenzwammetjes | geraspte oude opleg kaas | truffelmayonaise
onion cream | *pickled beech mushrooms* | *grated mature cheese* | *truffle mayonnaise*

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

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

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

AMERICAIN KLASSIEKERS / AMERICAIN CLASSICS

Mosseltjes / *Mussels* - 19.5 -
pannetje met mosselen | fijne groenten in romige mosselkerrie 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 | bouillabaisseaus
baked in citrus oil | *mushrooms* | *caramelised onions* | *bouillabaisse sauce*

Boeuf Bourguignon / *Boeuf Bourguignon* - 24,5 -
gestoofd rundvlees | aardappel mousseline | krokant bladerdeeg
stewed beef | *potato mousseline* | *crispy puff pastry*

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

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 kruiden
mushrooms | *spinach* | *fresh herb salad*

GRILL SELECTIE / ROAST SELECTION

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 Maître d'hotel | verse kruiden
225 gram | *beurre Maître d'hotel* | *fresh herbs*

Rib-eye van de grill / *Grilled rib-eye* - 28.5 -
225 gram | beurre Maître d'hotel | verse kruiden
225 gram | *beurre Maître d'hotel* | *fresh herbs*

** bij alle hoofdgerechten serveren wij een 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*

All 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.

Voordat u een keuze maakt uit ons menu is het wellicht interessant om wat meer te weten te komen over onze partners en producten die wij gebruiken bij het bereiden van onze gerechten. Wij werken met eerlijke, verse en kwalitatief hoogwaardige producten, bij voorkeur lokaal gebonden.

Before you make a selection from our menu we thought it may be interesting to know a little bit more about some of our partners and products we use to create our dishes. We work with honest, fresh and high-quality ingredients, preferably locally sourced.

MEET & GREET ONZE/ OUR PARTNERS

Slagerij de Wit | charcuterie, ossenworst | Amsterdam | vakmanschap, kwaliteit, specialisme | *charcuterie, traditional Amsterdam ox sausage* | *Amsterdam* | *craftsmanship, quality, specialism* **Jan van As** | vis, schaal & schelpdieren | Amsterdam | duurzaamheid, kwaliteit, passie | *fish, crustaceans and shellfish* | *Amsterdam* | *sustainable, quality, passion* **Kesbeke** | Amsterdamse tafelzuren | Amsterdam | de enige inleggerij van echte Amsterdamse tafelzuren | *Amsterdam pickles* | *Amsterdam* | *the one and only pickler of truly authentic Amsterdam pickles* **Vlaamsch Broodhuys** | brood | Vlaardingen | hoogwaardige ingrediënten, culinaire bezieling, jarenlange ervaring | *bread* | *Vlaardingen* | *high-quality ingredients, culinary inspiration, years of experience* **Patisserie Holtkamp** | patisserie | Amsterdam | ambacht, klassiekers, kwaliteit | *pastry shop* | *Amsterdam* | *craft, classics, quality* **De BallenBar** | bitterballen | Amsterdam | gastronomisch, unieke vulling | *meat croquettes* | *Amsterdam* | *gastronomic, unique filling* **Frites uit Zuyd** | friet | Amsterdam | ambachtelijk, authentiek, puur | *French fries* | *Amsterdam* | *craft, authentic, pure* **SausGuru** | Café Americain saus | Twello | authentiek, specialist, premium sauzen en marinades | *Café Americain sauce* | *Twello* | *authentic, specialism, premium sauces and marinades* **Bourgondisch Lifestyle** | kazen | Beverwijk | ambacht, unieke smaaksensatie, kwaliteit | *cheese* | *Beverwijk* | *craft, unique taste experience, quality* **Gideaux** | chocolaterie | Amsterdam | signature chocolaterie, luxe, custom made | *chocolatier* | *Amsterdam* | *signature chocolatier, luxury, custom-made* **Valderrama** | olijfolie | Naarden | kwaliteit, eeuwenlange familie ervaring met nieuwe technologische toepassingen | *olive oil* | *Naarden* | *quality, centuries of family experience with new technological applications* **Theo van Woerkom's confituren** | jam & marmelade | Betuwe | ambacht, traditioneel, handmatige bereidingswijze | *jam & marmalade* | *Betuwe* | *craft, traditional, manual method of preparation* **De Wijndragers** | mosterd | Zwolle | oude ambacht, karakteristiek, smaakbeleving | *mustard* | *Zwolle* | *craft, characteristic, taste experience* **Gotjé** | noten | Amsterdam | vers, eigen branderij, kwaliteit | *nuts* | *Amsterdam* | *fresh, true craftsmanship, quality*

Een aantal van de bovenstaande producten zijn bij ons te koop. Vraag onze medewerkers naar meer informatie.