


# LUNCH

11.30 tot 16.30

## LUNCH MET BROOD

**SUPPE DES TAGES**  9,75  
frische Suppe, serviert mit  
Sauerteigtoast

**CROQUE MONSIEUR** 10,75  
mit Bauernschinken, Stolkse  
Bauernkäse, Mornaysauce

**BURRATA VAN CASA**  13,5  
**DEL GUSTO**  
Burrata von Casa Del Custo serviert  
mit Tomatenmix, Kräuteröl und  
Brot

**LACHSTATAR** 14,5  
mit Rucola-Salat-Mix und  
geröstetem Sauerteigbrot

**SPIEGELEI AUF SAUERTEIGBROT**

- Natürlich 9
- mit Bauernschinken 11,75
- mit Bauernkäse 11,75
- mit Bauernschinken und  
Bauernkäse 13,25
- mit Bauernspeck 11,75
- extra: Tomaten-/Trüffelmayonnaise  
0,75

**Frietjes met truffelmayonaise en  
Parmezaanse kaas** 7,5

**Frietjes met cajunkruiden  
en mayonaise** 6

## OMA BOBS KROKETTEN

**KROKETTEN VON OMA BOBS** 11,75  
Rinderkroketten 2 Stück

**GEMÜSEKROKETTE**  11,75  
2 Stk. mit Brot und Senf

**GARNELENKROKETTEN** 12,75  
4 Stk. kleine Kroketten mit Toast  
und Honig-Senfsauce

## HET BETERE LUNCHEN

**GEGRILLTER HÜHNERSALAT** 23  
gegrillte Hähnchenkeule mit Mesclun-  
Salat, Tomatenmix, Parmesan, Kräuteröl  
und Croutons mit Brot und Hummus.

**BURRATA-SALAT**  22  
Burrata von Casa Del Gusto mit  
Mesclun-Salat, Tomatenmix, Parmesan,  
Kräuteröl und Croutons. Mit Brot und  
Hummus. **Mit Lachs 4,-**

**FLAMMKUCHEN ASPERGE**  
**FLAMMKUCHEN SERRANOHÄM** 15  
Crème fraîche, Käse, rote Zwiebeln,  
Tomaten. **Mit Burrata +4** 17

**HÜHNCHEN-SATAY** 25  
gebratenes Hähnchenschenkelfilet,  
Saté-Sauce, Seroendeng, Röstzwiebeln,  
Amsterdamer Atjar

**FISCH DES TAGES** DAGPRIJSS  
van vishandel Tel op de Nieuwmarkt



Other languages? Scan de QR code




# DINER


17.00 tot 21.30

*\*fragen Sie nach dem Theatermenü  
3 Gänge für 39,50 €  
(nur zwischen 17 und 20 Uhr verfügbar)*

## VOORGERECHTEN

**TAGESSUPPE\***  9,5  
frische Suppe mit einer Scheibe Brot

**LACHSTATAR** 14,5  
mit gerösteten Kapern, Dillöl und Toast

**BURRATA**  13,5  
Burrata von Casa Del Custo serviert mit Tomatenmix, Kräuteröl und Brot

**RINDERFILET-CARPACCIO** 14  
mit Trüffelmayonnaise, gemischten Nüssen, Parmesan und Rucola-Salatmix

## OM TE DELEN VOORAF


**GARNELENKROKETTEN** 9,5  
3 Stück mit gebratener Petersilie und Honig-Senfauce, Toast

**YAKITORI-SPIESSE** 10  
gegrillte Hähnchenspieße mit Hoisinsauce und Röstzwiebeln


**PIDE BROOD**  8  
Aioli, Hummus und ein wechselnder Dip

**CHARCUTERIE PLATEAU** 18  
Mit Prosciutto Crudo, Coppa Stagionata, Salame Milano, Gurken, Oliven, Brot und Aioli  
Extra: mit Burruta 4 €

## HOOFDGERECHTEN

**SALADE BURRATA**  22  
Burrata von Casa Del Gusto mit Baby-Leaf-Mesclun-Salat, Tomatenmix, Parmesan, Kräuteröl und Croutons mit Brot und Hummus.  
mit Lachs: 4,5

**GEGRILLTER HÜHNERSALAT** 23  
gegrillte Hähnchenkeule mit Baby-Leaf-Mesclun-Salat, Tomatenmix, Parmesan, Kräuteröl und Croutons.  
mit Brot und Hummus.

**GGEMÜSE-TAJINE**  24  
mit Perlcouscous, Hackbällchen vom Vegetarian Butcher und einer frischen Joghurt-Kräutersauce

**HÜHNCHEN-SATAY** 25  
gebratenes Hähnchenschenkelfilet, Saté-Sauce, Seroendeng, Röstzwiebeln, Amsterdamer Atjar und Pommes

**GEBACKENES LACHSFILET** 28,50  
Lachsfilet, auf der Haut gebraten, mit Buttersauce und orientalisch mariniertem Reis

**CHEF'S SPECIAL\*** 24-35  
Wechselnde Specials wie Seezunge aus der Nordsee, Brathähnchen, Trüffelburger etc.

**GEGRILLTES RIBEYE-STEAK**  
200 Gramm Rindfleisch serviert mit Kräuterbutter und Saisongemüse

Pommes Frites mit  
Trüffelmayonnaise und Parmesan

Pommes mit Cajun-Gewürzen  
und Mayonnaise 6

Salat 4,5

Gegrilltes Gemüse 4,5

# DESSERT

*kann das den ganzen Tag machen ;)*

## KOFFIE

KOFFIE	3,75
AMERICANO	3,75
DUBBELE KOFFIE	6,5

CAPPUCCINO	3,95
LATTE MACCHIATO	5,5
KOFFIE VERKEERD	4,5
FLAT WHITE	5,5

ESPRESSO	3,5
ESPRESSO MACCHIATO	3,75
DUBBELE ESPRESSO	4,5

ICED COFFEE BLACK	5,5
ICED COFFE MILK	6
ESPRESSO MARTINI	8

## WARME DRANKEN

THEE MR. JONES SELECTION	3,5
WARME CHOCOLADE MELK	4,5
VERSE MUNTTHEE	4,2
VERSE GEMBER THEE	4,2

## SPECIALE KOFFIE

IRISCH COFFEE	12
Jameson	
FRENCH COFFEE	12
Grand Marnier	
ITALIAN COFFEE	12
Amaretto	
SPANISH COFFEE	12
Likeur 43	
MAGERE BRUG COFFEE	12
Baileys	

## NAGERECHTEN

<b>APPELTAART</b>	6,5
Holländischer Apfelkuchen mit Schlagsahne	
Extra: +2,50 Kugel Vanilleeis	

<b>CHEESECAKE</b>	7
Der leckerste Käsekuchen Amsterdams mit roter	
Johannisbeersauce. Extra: +2,50 Kugel Vanilleeis	

<b>FUDGE BROWNIE</b>	8
Leckerer Brownie mit Schokoladensauce	
Extra: +2,50 Kugel Vanilleeis	

<b>IJSJE DE MAGERE BRUG</b>	8
Vanilleeis mit Schokoladensauce, Bastogne-Keks en Schlagsahne	

<b>ESPRESSO MARTINI</b>	8
Kaffeecocktail aus Kahlua, Wodka und Espresso	

<b>HET DAGDESSERT*</b>	9
Wechselndes Dessert, mal Crème Brûlée, mal Karottenkuchen, mal	
Dame Blanche	

