

— BIJGERECHTEN

FRIET VAN FRIETHOES MET MAYONAISE	7.00
GEROOKTE AARDAPPEL MOUSSELINE	5.00

— NAGERECHTEN

KAAS VAN ABRAHAM KEF	17.00
4 soorten, kletsenbrood, pruim/kaneel jam van Twisted	
CITROEN SCHUIM TARTELETTE	10.00
Frambozen sorbet, frambozen saus, citrus Afrikaanblad	
HANG OP VAN YOGHURT	10.00
Blauwe bessen, aardbeien, Bastogne, Nederlandse honing, verveine marmelade	
BOL IJS	2.00 per bol
Smaken? Vraag bij een van onze medewerkers naar het aanbod van vandaag	
PATISSERIE VAN HOLTkamp	STUKS PRIJS

ALLERGENLIJST BESCHIKBAAR

AMSTERDAM 1870

HULSCHER'S

DINER MENU

**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	5.00 PER STUK
Rockefeller oester, Grevelingen 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	6.00
Roomboter, witte bonen hummus	

— VOORGERECHTEN

ROL GEROOKTE RIB-EYE	12.00
Rucola, frisee, pittige kruidenmix, Zaanse mosterd mayonaise, aardappel chips, ingelegde meiraap, kervel	
COURGETTE	10.00
Miso uit Nederland, witte bonen hummus, koriander, Tomasu soy, boekweit, kruidenmix, verveine yoghurt, knoflookolie	

— SOEP

UIENSOEP	7.00
Zuurdesem crouton, Goudse opleg kaas	
DOPERWTEN	7.00
Olijfolie, Hollandse garnalen, creme fraiche	

— SALADES KLEIN EN GROOT

SPINAZIE EN FETA	7.00/15.00
Gerookte plant based feta, hazelnoten, ingelegde meiraap, boekweit, gepocheerd ei, bieslookolie, komkommerlinten, tomaat	
NEDERLANDSE CAESER	8.00/17.00
Little gem, limoenmayonaise, rode ui, croutons, gepocheerd ei, Goudse Oplegkaas, kippendij, ansjovis	
CAPRESE TOMAAT	9.00/18.00
Burrata, limoen, geraspte bevroren tomaat, olijfolie, rucola granaatappel, pompoenpitten	

— HOOFDGERECHTEN

SCHELVIS	25.00
Brandade, gegrilde little gem, knoflook, gegrilde bospeen, bieslookolie, rode ui gel	
CATCH OF THE DAY	23.00
Warme remoulade aardappel, zeekraal, zeewier, groene groenten, dragon, kappertjes	

BEROEMDE GENUMMERDE STEAK	37.00
Ossenhaas, gerookte aardappel mousseline, tros-cherrytomaat, gegrilde bospeen, groene asperges, morilles jus	

ZACHT GEGAARD BUIKSPEK	22.00
Gerookte aardappel mousseline, krokante schorseneren	
GEGRILDE BLOEMKOOL	20.00
Knolselderij creme, geroosterde groenten, beukenzwam pickles, gepocheerd ei	
BOERDERIJ MAISKIP FILET	20.00
Polenta, courgette - groene asperges - bacon mix, jus van de kip, grazy pea	

ALLERGENENLIJST IS BESCHIKBAAR OP AANVRAAG

— DESSERTS

CHEESE FROM ABRAHAM KEF 17.00

4 types, raisin loaf, plum/cinnamon jam from Twisted

LEMON MERINGUE 10.00

Raspeberry sorbet, raspberry sauce, lemon marigold leaves

STRAINED YOGURT 10.00

Blueberries, strawberries, Bastogne crumbs, Dutch honey, verveine marmalade

SCOOP OF ICE CREAM 2.00 per scoop

Flavors? Please ask a staff member for today's choices

PÂTISSERIE BY HOLTkamp PRICE PER PIECE

ALLERGEN LIST IS AVAILABLE ON REQUEST

AMSTERDAM 1870

HULSCHER'S

DINNER MENU

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	5.00
Oosterschelde Grevelinger oyster no. 2, spinach, garlic, Gouda cheese, Livar ham, cream (per piece)	
LIVAR DUTCH CURED HAM FROM ECHT (100 GR)	14.00
Grilled sourdough, pickles from Oos Kesbeke	
SOURDOUGH FROM FORT 9	6.00
Butter, white bean hummus	

— STARTERS

SMOKED RIB-EYE ROLL	12.00
Arugula, frisee, spicy herb mix, mayonnaise with Zaandam mustard, potato chips, pickled turnip, chervil	
ZUCCHINI	10.00
Miso, white bean hummus, coriander, Tomasu soy, buckwheat, herb mix, verveine yoghurt, garlic oil	

— SOUP

ASPARAGUS	9.00
Parsley, raw asparagus, boiled egg, ham brunoise	
ONION	7.00
Sourdough crouton, Gouda Cheese	
GREEN PEAS	7.00
Olive oil, dutch shrimps, crème fraiche	

— SALADS, SMALL OR LARGE

SPINACH & FETA	7.00/15.00
Smoked plant based feta, hazelnuts, pickled turnip, buckwheat, poached egg, chive oil, cucumber ribbons, tomato	

DUTCH CAESAR 8.00/17.00
Baby romaine salad, lime mayonnaise, red onion, croutons,
poached egg, Gouda cheese, chicken thigh, anchovies

CAPRESE TOMATO 9.00/18.00
Burrata, lemon, grated frozen tomato, olive oil, arugula, pomegranate, pumpkin seeds

— MAIN

HADDOCK 25.00
Brandade, grilled baby romaine salad, garlic, grilled springcarrots, chive oil, red onion gel

CATCH OF THE DAY 23.00
Warm remoulade potato, samphire, seaweed, green vegetables, tarragon, capers

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

SLOW COOKED PORK BELLY 22.00
Smoked potato mousseline, crispy salsify, gravy

GRILLED CAULIFLOWER 20.00
Celeriac cream, roasted vegetables, beech mushroom pickles, poached egg

FARM, CORNED-FED CHICKEN FILLET 20.00
Fried polenta, zucchini - green asparagus - bacon mix, chicken gravy, frazy peas

— SIDES

FRIES FROM FRIETHOES WITH MAYONNAISE 7.00

SMOKED POTATOES MOUSSELINE 5.00

ALLERGEN LIST IS AVAILABLE ON REQUEST