

THE FORGOTTEN WINE TRADE ...

The place where the hotel is located, has proved to be a breeding ground for many peculiarities over the centuries and with everything that has taken place on the plot of 'Die Port van Cleve', sometimes things happen to fall into oblivion. For example, what has always been underexposed is the wine trade under the company name 'Gebroeders Hulscher'. This is regrettable for various reasons. For example, the reputation of the wines in 'Die Port van Cleve' was of an equivalent level, just like the steaks that are always and everywhere praised.

It also shows how much entrepreneurial ingenuity the Hulscher brothers worked with. The brothers' business actually consisted of two parts, the beer house and in addition the wine trade. At the time, this was a public secret in Amsterdam. But what is less well known today, is that the wine trading of the brothers was one of the oldest wine merchants in Amsterdam. The brothers already obtained a patent in the year 1875 to be operational as a wine merchant.

Particularly large cellars extended under the complex of 'Die Port van Cleve', which ran all the way from the 'Spuistraat' to 'Nieuwezijds Voorburgwal'. In addition to the storage of all kinds of provisions, the wine trade was the main focus within these cellars, where the largest part was intended for the storage of the most beautiful wines. These wines were of course poured in the restaurant and later also the bodega, but in addition also sold from the wine merchant. The somewhat romantic approach to how and why the wines of 'De Poort' were so praised, is that the wines were treated with tenderness and were particularly well aged. Furthermore, they were chosen with love by a true professional, as the literature from back then teaches us.

Building up and maintaining a reputation was devoted to the brothers. To this end, the wine trade was in direct connection with well-known wineries in 'Oporto' for genuine. Port wines and with 'Cadix and Jerez de la Frontera' for various sherry wines. All this filled the vast scaffolding in the cellars, where literally hundreds of bottles were arranged by origin and quality. The somewhat more common wines in the front and the more refined 'Château wines', as well as the gracious 'Bordeaux wines' located deeper in the cellars.

WELCOME TO HULSCHER'S

With a history as rich as ours, we could tell stories for days. But the most important one is the one inspired by the two brothers who started the business. One brother was the meat lover, sturdy and the accomplisher. The other one was the fish fanatic, sensitive and the thinker. Together the perfect combination for a business where their goal was to serve classic Dutch cuisine with an honest 'no nonsense' mindset. Local, seasonal and, if possible, sustainable products with a story to help create those wonderful memories. These stories can be found in our menu and our staff will be happy to tell you more about them. So take your time, enjoy your food and your company, and we will take care of the rest



The placement of this "H's" indicates that the dish is our recommended Hulscher's Choice, perfectly aligning with our concept.

LUNCH

Maandag: 12:00 - 16:30
Dinsdag - Zondag: 12:00 - 16:30

— BITES

Zuurdesem van Fort 9 8
roomboter, hummus

— SANDWICHES

BLT 12
bacon, kropsla, tomaat, knoflookmayonaise

Avocado mash 16
gerookte zalm, spinazie, gepocheerd ei, bieslookmayonaise, rood ui

H'S Warme rookworst 12
zuurkool, spek, Zaanse mosterd

Van Dobben runderkroketten (2 stuks) 15
Zaanse mosterd, gemengde sla

VAN DOBBEN

De kroketten van Van Dobben zijn beroemd in heel Nederland en komen voort uit een charmant liefdesverhaal tussen een broodjeszaak eigenaresse en de bezorger van de slagerij in Amsterdam. Vandaag de dag kun je hun historische broodjeszaak nog steeds bezoeken in de buurt van het Rembrandtplein.



— SALADES

Salade geroosterde wintergroenten 16
thijm dressing, Hollandse geitenkaas, walnoot, gegrilde tomaat, crouton

Nederlandse Caesar 16
romeinse salade, limoen mayonaise, gepocheerd ei, Goudse Oplegkaas, zacht gegaarde kippendij, ansjovis

— SOEP

H'S 'Hutspot' soep 7
aardappelsoep, wortelcreme, gekarameliseerde zilveruitje

Bruine bonensoep 7
rookworst, creme fraiche, lavas

— HOOFDGERECHTEN

Angus Burger 23
brioche bun, Goudse Oplegkaas, bacon, pittige rode peper mayonaise, zoete uien relish

Fish and Chips 23
koolvis, gestampte erwten, remouladesaus, verse friet

H'S Zacht gegaard Buikspek 23
witte kool, Dauphine aardappel, sambaljus, wasabicress, winterpeen

Winterse groenten stew 22
geroosterde pompoen, gratineerde aardappel puree, pruim/kaneel marmelade

— NAGERECHTEN

Taartjes van Holtkamp uit onze vitrine stuksprijs

Bol ijs 2 per bol

Smaken? Vraag bij een van onze medewerkers naar het aanbod van vandaag

HOLTKAMP

Bakkerij Holtkamp begon in 1969 toen een echtpaar een kleine bakkerswinkel kocht aan de Vijzelgracht in Amsterdam. Hun gebak werd al snel populair en werd een favoriet in de regio Amsterdam, wat lokale restaurants en cafés inspireerde om het op hun menukaart te zetten. Het historische interieur van de bakkerij aan de Vijzelgracht is prachtig gerestaureerd en kan tot op de dag van vandaag worden bewonderd.

HOLTKAMP

DINER

Dinsdag - Zondag: 17:30 - 23:00
(keuken sluit 21:20)

— VOORGERECHTEN

Zuurdesem van Fort 9 roomboter, hummus	8
Aubergine paprika coulis, aioli, kruiden, gepofte boekweit	10
Salade geroosterde wintergroenten thijmdressing, Hollandse geitenkaas, walnoot, gegrilde tomaat, crouton	16
Gerookte zalm pittige kruidenmix, citrusvinaigrette, viseitje	16

FORT 9

Het verhaal van Fort 9 begon in 2018 toen een restaurantbakker zuurdesembrood begon te maken, niet alleen voor zijn eigen zaak maar ook voor andere restaurants in de stad. Naarmate de vraag steeg, namen ook zijn ambities toe. Uiteindelijk opende hij zijn eigen bakkerij in Amsterdam-West, met als doel de ervaring van de buurtbakkerij opnieuw uit te vinden met zijn kenmerkende zuurdesem broden met donkere korst.



— SOEP

H/S 'Hutspot' soep aardappelsoep, wortelcreme, gekarameliseerde zilveruitje	7
Bruine bonensoep rookworst, creme fraiche, lavas	7

— HOOFDGERECHTEN

H/S Kabeljauw uit de oven dille broodkruim, warme remoulade aardappel, zeewier, zeekraal, spinazie, dragon, kappertje	25
Geconfijte eendenbout hete bliksem (aardappel puree met appel), eendenlever, jus	25
Fish and Chips koolvis, gestampde erwten, remoulade saus, verse friet	23
Winterse groenten stew geroosterde pompoen, gegratineerde aardappel puree, pruim/kaneel marmelade	22
Zacht gegaard buikspek witte kool, Dauphine aardappel, sambaljus, wasabicress, winterpeen	23
H/S Beroemde genummerde steak ossenhaas, winterpeen, gebakken paddenstoelen, aardappelpuree, tijm, morillesjus	40

BEROEMDE GENUMMERDE STEAK

Met de opening van restaurant De Poort in 1874 introduceerden de gebroeders Hulscher de genummerde biefstuk op hun menu. Ze wisten niet dat het tellen van elke biefstuk het restaurant beroemd zou maken in het hele land. Mensen van alle rangen en standen kwamen naar De Poort voor een kans om te genieten van een van de beroemde genummerde biefstukken, een geliefde traditie die tot op de dag van vandaag voortduurt in Restaurant Hulscher's.

— NAGERECHTEN

Bread and butter pudding butterscotch caramel, walnoot roomijs, vanillesaus	10
H/S Kaas van Abraham Kef 4 soorten Nederlandse kazen, rozijnenbrood van Fort 9, pruim/laurier marmelade van Potverdorrie	17
5 x chocolade flexible ganache, mousse, ijs, saus, krokantje	10

STORY FROMAGERIE ABRAHAM KEF

Toen Abraham Kef meer dan 70 jaar geleden zijn kaaswinkel in de Marnixstraat opende, werd hij al snel bekend om zijn enthousiasme en verhalen over kazen. Zijn proeverijen van Franse kazen creëerden dierbare herinneringen voor Amsterdammers. Tegenwoordig biedt de winkel ook een indrukwekkende selectie lokale kazen, elk met een uniek verhaal en smaak.

