



VOORGERECHTEN FÖRRÄTTER/STARTERS

OSTKROKETT (*VEGETARISK*)

Ostkroket på Old Amsterdam, majonnäs, belgisk senap, citron & friterad persilja
Old Amsterdam cheese croquette, mayonnaise, Belgian mustard, lemon & fried parsley
Old Amsterdam kaaskroket, mayonaise, Belgische mosterd, citroen & gefrituurde peterselie

119:-

RÅBIFF

Råbiff serveras med äggula, pepparrotsmajonnäs, rivnen pepparrot, cornichoner, kapris, bakade betor, senap & jordärtskockschips
Steak tartare served with egg yolk, horseradish mayonnaise, grated horseradish, cornichons, capers, baked beetroot, mustard & Jerusalem artichoke chips
Steak tartaar met eierdooier, mierikswortelmayonaise, geraspte mierikswortel, cornichons, kappertjes, gebakken rode biet, mosterd & aardpeerchips

1/2 169:- 1/1 299:-

1/1 serveras med pommes frites & belgisk majonnäs
1/1 served with fries and belgian mayonnaise
1/1 geserveerd met frietjes en belgische mayonaise

SKAGENVÅFFLA

Halv våffla serveras med skagenröra, syrad rödlök, rivnen pepparrot, stenbitsrom & citron
Half waffle served with Scandinavian shrimp salad, pickled red onion, grated horseradish, lumpfish roe and lemon
Halve wafel geserveerd met paddenstoelensaus, rode bosbes, boerenkool en gefrituurde oesterzwam

139:-

CROQUE MADAME

Smörstekt toast serveras med rökt skinka, Gruyère, senap, pepparrotsmajonnäs, 63 °C- ägg & cornichoner
Butter-fried toast served with smoked ham, Gruyère cheese, mustard, horseradish mayonnaise, silky soft egg (63 °C) and cornichons
In boter gebakken toast geserveerd met gerookte ham, Gruyère kaas, mosterd, mierikswortelmayonaise, zacht eitje (63 °C) en cornichons

129:-



MOSSELEN MUSSLOR /MUSSLES

MUSSLOR VITT VIN, CITRON & PERSILJA

Mussels with white wine, lemon & parsley
Mosselen met witte wijn, citroen & peterselie

MUSSLOR GRÄDDE & GRANA PADANO

Mussels with cream & Grana Padano
Mosselen met room en grana padano

MUSSLOR SMÖRSLUNGADE MED VITLÖK & PERSILJA

Mussels butter-tossed with garlic & parsley
Boter gesneden mosselen met knoflook & peterselie

TOMAT & CHIPOTLE

Mussels with tomato & chipotle
Mosselen met tomaat & chipotle

MUSSLOR CHILI & CHORIZO

Mussels with chili & chorizo
Mosselen met chili & chorizo

MUSSLOR SMÖRSLUNGADE MED PEPPARROT, DILL & CITRON

Butter-tossed mussels with horseradish, dill and lemon
Mosselen in botersaus met mierikswortel, dille en citroen

MUSSLOR GRÄDDE & HUMMERFOND

Mussels in cream and lobster stock
Mosselen in room en kreeftenfond

ÖLMUSSLOR / BEER MUSSELS / MOSSELEN MET BIER

Maredsous blond Kwak La Chouffe

Alla musslor är tillagade med lök, vitlök & selleri
All mussels are cooked with onion, garlic, and celery
Alle mosselen zijn bereid met ui, knoflook en selderij

1 KG, SERVERAS MED BRÖD, POMMES FRITES OCH BELGISK MAJONNÄS
1 KG, GESERVEERD MET BROOD, FRIETJES EN MAYONAISE
1KG, SERVED WITH FRIES, BREAD AND BELGIAN MAYONNAISE

299:-

½ KG, SERVERAS MED BRÖD
½ KG, SERVED WITH BREAD
½ KG, GESERVEERD MET BROOD

199:-

LÄGG TILL POMMES FRITES + 39:-/ADD FRIES +39:-/EXTRA FRIETJES + 39:-



HOOFDGERECHTEN VARMRÄTTER/MAIN COURSE

STEAK FRITES

Ryggbiff med rödvinsås, tomat sallad, vitlök- & örtsmör & belgiska pommes
Sirloin steak served with red wine sauce, tomato salad, garlic & herb butter and Belgian fries
Lendenbiefstuk geserveerd met rode wijnsaus, tomatensalade, knoflook- en kruidenboter en Belgische frietjes

389:-

COQ A L'ORANGE

Halv rostad apelsinkyckling serveras med primörer, rostade rotfrukter & apelsinsås
Roasted half chicken served with spring vegetables, roasted root vegetables and orange sauce
Geroosterde halve kip met sinaasappel geserveerd met lentegroenten, geroosterde wortelgroenten en sinaasappelsaus

259:-

LAX

Skinnstekt lax serveras med krossad potatis, brynt smör, pepparrot, handskalade räkor & grillad citron
Pan-fried salmon fillet served with crushed potatoes, browned butter, horseradish, hand-peeled shrimp and grilled lemon
Dunne gebakken zalm geserveerd met geplette aardappeltjes, bruine boter, mierikswortel, handgepelde garnalen en gegrilde citroen

259:-

VEGETARISK

Sparris & Bondbönor stekta i vitlökssmör serveras med quinoa, bakade cocktailtomater, färskostkräm & rostad mandel
Asparagus & broad beans sautéed in garlic butter, served with quinoa, roasted cherry tomatoes,
cream cheese and toasted almonds
Asperges & tuinbonen gebakken in lookboter, geserveerd met quinoa, geroosterde kerstomaten, roomkaas en geroosterde amandelen

239:-

RÄKSALLAD

Handskalade räkor, romansallad, cocktailtomater, primörer, 63°C-ägg, dijondressing & krutonger
Hand-peeled shrimp served with romaine lettuce, cherry tomatoes, spring vegetables, 63°C egg, dijon dressing and croutons
Handgepelde garnalen geserveerd met romaine sla, kerstomaten, lentegroenten, eitje van 63°C, dijon-dressing en croutons

229:-

CHEVRESALLAD

Friterad chevre serveras med romansallad, cocktailtomater, primörer, betor, dijondressing & valnötter
Fried goat cheese served with romaine lettuce, cherry tomatoes, spring vegetables, beets, Dijon dressing and walnuts
Gefrituurde geitenkaas geserveerd met romaine sla, kerstomaten, lentegroenten, bieten, dijon-dressing en walnoten

219:-



NAGERECHTEN EFTERRÄTTER/DESSERTS

CREME BRULEE

Creme brulee

Crème brûlée

119:-

HUSETS SORBET

House sorbet

Sorbet van't Huis

89:-

BELGISK TRYFFEL

Belgian truffle

Belgische truffel

49:-

WAFELS VÅFFLOR/WAFFLES

CHEESECAKE

Färskostglass, hallonkompott & havresmulor

Cream cheese ice cream with raspberry compote and crunchy crumble

Cheesecake-ijs met frambozencompote en krokante crumble

139:-

JORDGUBB

Vaniljglass, jordgubbskompott, grädde & rostad mandelflarn

Vanilla ice cream with strawberry compote, cream and toasted almond flakes

Vanille-ijs geserveerd met aardbeiencompote, slagroom en geroosterde amandelflarn

139:-

CHOKLAD

Mjölchokladglass, chokladsås, grädde & nötkrokant

Milk chocolate ice cream with chocolate sauce, cream and hazelnut brittle

Melkchocolade-ijs met chocoladesaus, slagroom en krokante hazelnoten

139:-

Alla våra desserter är laktosfria

All of our desserts are lactose free

Al onze desserts zijn lactosevrij