



Brouwersgracht 230 K | 1013 HE Amsterdam | +31 (0)6 2827 8272 | info@e-boats.nl

Menu herfst & winter/autumn & winter 2017

Voorgerechten

Viscocktail

Cocktail van krab en gepekeld zalm met haringkaviaar, toast van Pain de Mer en zee kraal, little gem, augurk en citrusmayonaise

Fish cocktail

Cocktail of crab and cured salmon with herring caviar, toast of Pain de Mer and sea asparagus, little gem, gherkin and citrus mayonnaise

Hert

Dun gesneden hertenpastrami met salade van gekonfijte Champagne zuurkool & peer met mosterddressing en gerookte paddenstoelen

Venison

Thin sliced venison pastrami with salad of Champagne sauerkraut confit & pear with mustard vinaigrette and smoked mushrooms

Bruschetta

Vegetarische bruschetta met geroosterde paprika, artisjok en humus van cannellini bonen met geraspte pecorino en groene kruiden

Bruschetta

Vegetarian bruschetta with roasted sweet peppers, artichoke and humus of cannellini beans with grated pecorino and green herbs

Hoofdgerechten / main courses

Zeebaars

Gemarineerde en krokant gebakken zeebaarsfilet met Zeeuwse mosselen, saffraan aardappels, kroket van kreeft, sjalotten en saus van mosselen en kokosmelk

Sea bass

Marinated and crispy roasted sea bass with Dutch mussels, saffron potatoes, croquette of lobster, shallots and sauce of mussels and coconut milk

Steak

Geroosterde Black Angus steak met pastinaakmousseline, kroket van paddenstoelen en truffel met Brusselse spruiten, groene asperges en lavasmayonaise

Steak

Roasted Black Angus steak with parsnip mousseline, croquette of mushroom and truffle with Brussels sprouts, green asparagus and lovage mayonnaise

Parelhoen

Gekonfijte parelhoen met stampot boerenkool, spek en piccalilly

Guinea fowl

Confit of guinea fowl with Dutch mash of kale and potato, bacon and piccalilly

Vegetarische stoofschotel

Gestoofde seizoengroentes en kikkererwten gerookt in tomatenjus met aardappel gnocchi, tzatziki en rucola

Vegetarian stew

Season vegetables and chick peas stewed in smoked tomato sauce with potato gnocchi, tzatziki and argula

Nagerechten / desserts

Tiramisu & muffin

Tiramisu met Bastognekruidel en zwartebessenjam en speculaasmuffin met witte chocolade

Tiramisu & muffin

Tiramisu with Bastogne crumble and jam of blackcurrant and spiced muffin with white chocolate

Selectie van rijpe kazen met vijgenbrood

Selection of ripened cheeses with fig bread