



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

## Menu okt-dec 2018 / Menu Oct-Dec 2018

### Voorgerechten / starters

#### **Gepekelde zalm**

Op Hollandse wijze gepekelde zalm (bruine suiker, mosterd en oude jenever) met Amsterdams zoetzuur, dille-roomkaas, haringkaviaar en roggebroomkruimel

#### ***Salted salmon***

*Dutch salted salmon (brown sugar, mustard and old genever) with local pickles, dill cream cheese, herring caviar and rye bread crumb*

#### **Terrine Perigourdine**

Terrine Perigourdine van gekonfijte eend, eendenlever en truffel met stoofpeer en suikerbrood

#### ***Terrine Perigourdine***

*Terrine Perigourdine of duck confit, duck liver and truffle with stewed pear and sugar bread*

#### **Shirazi salade**

Shirazi salade met limabonen, huisgemaakte hummus, dressing van gerookte tomaten en versgebakken mini pita

#### ***Shirazi salad***

*Shirazi salad with lima beans, homemade hummus, dressing of smoked tomato and freshly baked mini pita*

## **Hoofdgerechten / main courses**

### **Zeebaarsfilet**

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met gamba's, Thaise witte rijst, gewokte groenten en saus van kokos en vadouvan

### ***Sea bass fillet***

*Skin sautéed sea bass fillet with prawns, Thai white rice, stir fried vegetables and sauce of coconut and vadouvan*

### **Black Angus steak**

Gemarineerde en gebraden Black Angus steak met hete bliksem, bitterbal van draadjessvlees en jus van rund en kruidkoek

### ***Black Angus steak***

*Marinated and roasted Black Angus steak with mashed potato and apple, small croquette of pulled beef and gravy of beef and spiced cake*

### **Parelhoen**

Lichtgerookte parelhoen met pommes mousseline, gekonfijte champagne zuurkool, worstje van gevogelte & saus van Madeira en morilles

### ***Guinea fowl***

*Lightly smoked guinea fowl with pommes mousseline, confit of champagne sauerkraut, small poultry sausage & sauce of Madeira and morels*

### **Ravioli tartufo**

Ravioli tartufo met gegrilde groenten, gemengde paddenstoelen & pistou van basilicum and truffelpecorino

### ***Ravioli tartufo***

*Ravioli tartufo with grilled vegetables, mixed mushrooms & pistou of basil and truffle pecorino*

## **Nagerechten / desserts**

### **Sticky toffee cake**

Combinatie van sticky toffee cake met Baileys mousse en speculaas panna cotta met blauwe bessenjam

### ***Sticky toffee cake***

*Combination of sticky toffee cake with Baileys mousse and spiced bisquit panna cotta with blueberry jam*

### **Hollands kaasplateau**

### ***Dutch cheese platter***