



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

Menu zomer/summer 2017

Voorgerechten

Escabeche

Noordzeevis met Zeeuwse mosselen met rouille met salade van komkommer, rode peper en little gem

Escabeche

North Sea fish with mussels from the province of Zeeland with rouille with cucumber salad with red pepper and little gem

Vitello tartufo

Zachtgegaarde kalfsmuis met truffelyogonaise, bundelzwammen, waterkerspistou en gepekeld salie tomatomaat

Vitello tartufo

Gently cooked veal with truffle yogonaise, nameko mushrooms, watercress pistou and salted tomato with sage

Meloencocktail

Structuren van meloen met feta met Hollandse kropsla, tuinbonen en vinaigrette met verse munt

Melon cocktail

Melon with feta with Dutch lettuce, broad beans and vinaigrette with fresh mint

Hoofdgerechten / main courses

Zeebaars

Krokant gebakken met krabravioli, rode kidneybonen, bimi, koriander-salsa en Thaise schaaldierenbisque

Sea bass

Crispy sauteed with crab ravioli, red kidney beans, bimi, coriander salsa and Thai bisque of crustaceans

Proeverij

Combinatie van kroket van Poulet Noir, biologische lamsworst en kalfsalbondigas met mousseline naturel, witlof en dragonmayonaise

Tasting

Combination of Poulet Noir croquet, organic lamb sausage and veal albondigas with mousseline, chicory and dragon mayonnaise

Steak

Gemarineerde en geroosterde Black Angus steak met kroketje van rund, krielen, mais, groene asperges en huisgemaakte bbq saus

Steak

Marinated and roasted Black Angus steak with a beef croquet, baby potatoes, corn, green asparagus and homemade bbq sauce

Arancini

Groente arancini met Egmondse geitenkaas, paprikacoulis en pittige groene olijven

Arancini

Vegetable arancini with goat cheese from Egmond, bell pepper coulis and spicy green olives

Nagerechten / desserts

Limoen-kwark bavarois met frambozenjam & chocolade-abrikozen muffin met Hollandse aardbeien

Lime-cottage cheese bavarois with raspberry jam & chocolate-apricot muffin with Dutch strawberries

Selectie van rijpe kazen

Selection of ripened cheeses