



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

Menu feb-maart 2019 / Menu Feb-March 2019

Voorgerechten / starters

Tonijn Tataki

Tonijn Tataki met gefrituurde kappers, tobiko-gembermayonaise, komkommerzoetzuur, geroosterde sesamzaadjes en ponzu dressing

Tuna fish Tataki

Tuna fish Tataki with deep fried capers, mayonnaise of tobiko and ginger, cucumber sweet and sour, roasted sesame seeds and ponzu dressing

Terrine van kalfswang

Terrine van kalfswang, prosciutto en salie met truffelmayonaise, vijgenchutney, 12-jaar oude balsamico en zuurdesemcroutons

Terrine of veal cheek

Terrine of veal cheek, prosciutto and sage with truffle mayonnaise, fig chutney, 12 year old balsamic and sourdough croutons

Salade gegrilde groenten

Salade gegrilde groenten met koriander tzatziki, geroosterde macadamianoten en Libanees platbrood

Salad of grilled vegetables

Salad of grilled vegetables with coriander tzatziki, roasted macadamia nuts and Lebanese flat bread

Hoofdgerechten / main courses

Skreifilet

Op de huid gebakken skreifilet met gamba's, cavolo nero cannelloni, crème van zoete aardappel en antiboise dressing

Skrei (cod) fillet

Skin sautéed skrei fillet with tiger prawn, cavolo nero cannelloni, cream of sweet potato and antiboise dressing

Black Angus steak

Geroosterde Black Angus steak met terrine van stampot boerenkool en spek met piccalilly en gerookte boter

Black Angus steak

Roasted Black Angus steak with terrine of kale stew and bacon with piccalilli and smoked butter

Eendenborst

Gebraden eendenborst met pastinaakmousseline, gebakken spruiten en jus van eend en bosbessen

Duck breast

Fried duck breast with turnip mousseline, 'blackened' Brussels sprouts and gravy of duck and blueberries

Pompoenrisotto

Geroosterde pompoenrisotto met gerookte knoflook, gemarineerde feta en appelchips

Pumpkin risotto

Roasted pumpkin risotto with smoked garlic, marinated feta cheese and apple crisps

Nagerechten / desserts

Witte chocolade bavarois met mandarijnen confituur & **amandelcakeje** met tiramisumousse en amarena kersen

White chocolate bavarois with mandarin marmalade & ***almond cake*** with tiramisu mousse and amarena cherries

Selectie van **Hollandse kazen** met vijgenbrood

*Selection of **Dutch cheeses** with fig bread*