



Het Amsterdamse Proeflokaal

BROODJES

Te bestellen tot 17.00
Rich Pork Krokante Buikspek € 8,50
Zoetzuur Komkommer – Sojasaus

Garnalenkroket € 12,50
Boerenlandbrood – Amsterdamse
uienmayonaise – Gefrituurde Peterselie
Kalfskroketten € 8,00

Rendang (Vega) € 8,75
Pulled Jackfruit – Atjar

Boerder(eitje) € 12,50
Gepocheerd Ei – Hollandaise Saus
Eiersalade – Bieslook
Boerenomelet

Steak Sandwich € 13,50
Truffelmayonaise - Gebakken Ei – Old
Amsterdam – Brioche - Friet

Gerookte Zalm € 9,25
Makreelmayonaise – Augurk – Tuinkers
Krokante Aardappel

KIDS

Hamburger € 11,50
Friet – Mayonaise

Kibbeling € 11,50
Friet – Salade

Pizza € 11,50
Tomaat – Mozzarella

SALADES

Gamba € 16,75
Knolselderij – Appel – Postelein –
Kerriemayonaise – Sesam Kletskoppen

Waldorf € 14,75
Krokante Kippendijen – Bleekselderij –
Granny Smith – Limoen – Druiven –
Gekarameliseerde Pecannoten

Riche € 19,75
Gamba – Tonijn – Gerookte Zalm – Coquille
– Haring Kaviaar

Geitenkaas € 14,75
Rode Bieten – Plantuitjes – Witlof – Veldsla
– Zonnebloempitten

VOORGERECHTEN

Carpaccio € 12,50
Krokant Spek – Kappertjes – Bieslook – Pecorino Kaas

“Filet American” € 14,50
Kalfshaas – Gandaham – Couscous Bloemkool –
Piccalilly – Krokante Ui

Topinamboer € 14,75
Aardpeertartaar – Bundelzwam – Boerenkool –
Tonkabonen – Limoen

Bisque van Strandkrabben € 16,75
Venkel – Ravioli met Rivierkreeft en Gember – Citroen – Ricotta

Tonijn € 18,50
Wasabi Mayonaise – Nori Tempura Crisps – Enoki Paddenstoel –
Limoen – Sesam

VAN HET SLAGERSBLOK

Hamburger € 16,50
Uien Compote – Augurk – Tomaat – Gebakken Spek –Beemster Kaas
– Ketchupmosterd Saus – Friet van de Frietboutique

Hert Filet € 27,50
Schorseneren – Pastinaak – Spruitenblaadjes – Saus van
Jamaicaanse Peper

Runder sucade € 21,50
Stamppot Andijvie – Krokant Spek – Jus van Bladselderij

Cote de Boeuf van de Plank (800 gr) € 79,50
Seizoensgroenten – Friet van de Frietboutique – Bearnaise Saus

VISGERECHTEN

Kabeljauw € 25,50
Gestoofde Kalfswang – Knolselderij – Hazelnoot – Witlof

Heilbotfilet € 28,50
Toffee van Pompoen – Krokante Ui – Beurre Noisette – Peterselie

Tongscharfilet € 25,50
Pasta Rijst – Gerookte Paling – Zuring – Winter Postelein

VEGETARISCH

Dry Aged Rode Biet € 24,50
Stamppot – Bundelzwam – Plantuitjes

Truffel Risotto € 18,50
Gepocheerd Hoeve-Ei – Gehakte Truffel – Parmezaanse Kaas

BITES

Crispy Garnalen € 7,50
Limoen – Yoghurt – Piment

Kalfsbitterballen € 8,00
Mosterd – 8 stuks

Paddenstoelen kroketjes(vega) € 8,50
6 Stuks

Tatsuta Kippendijen € 9,75
Chili Saus – 6 Stuks

Vers Gebakken Brood € 4,50
Diverse Smeersels

Grillworst met Kaas van € 8,00
Slagerij Louman
Mosterd

Kaasfingers
Chili Saus – 8 stuks € 8,00

Plateau Het Amsterdamse Proeflokaal
€ 19,50

HAP & BIJGERECHTEN

Frisse Salade € 4,75
Seizoengroenten € 4,75
Friet van de Frietboutique € 4,75

DESSERT

Chocolade Steen € 9,50
Speculaas – Mandarijn – Pistache

Tarte Tatin € 9,50
Peer – Roomijs van Bruine Rum

Caramelia € 9,50
Bramen Chutney - Kletskoppen

Kaasplateau € 13,50
Selectie Nationaal en Internationaal

MENU

Proeverij Menu per 2 personen bestellen

5 – Gangen € 42,50

6 – Gangen € 52,50

7 – Gangen € 62,50

Bijpassend Wijnarrangement (½ Glaasjes)

5 – Gangen € 24,50

6 – Gangen € 29,50

7 – Gangen € 34,50



Het Amsterdamse Proeflokaal

SANDWICHES

To order until 17.00
Crispy Pork Belly € 8,50
Sweet and sour Cucumber – Soy Sauce

Shrimp Croquettes € 12,50
Farmers bread – Amsterdam Onion
Mayonnaise – Fried Parsley
Veal Croquettes € 8,00

Rendang (Vega) € 8,75
Pulled Jackfruit – Atjar

Little Farm € 12,50
Poached Egg – Hollandaise Sauce – Egg
Salad – Chives – Farmers Omelet

Steak Sandwich € 13,50
Truffle mayonnaise – Fried egg – Cheese
– Brioche – Fries

Smoked salmon € 9,25
Mackerel Mayonnaise – Pickle – Cress –
Crispy Potato

KIDS

Hamburger € 11,50
Fries – Mayonnaise

Fish and Chips € 11,50
Fries – Salad

Pizza € 11,50
Tomato – Mozzarella

SALADS

Gamba € 16,75
Celeriac – Apple – Purslane – Curry
Mayonnaise – Sesame Chat Heads

Waldorf € 14,75
Crispy Chicken Thighs – Celery – Granny
Smith – Lime – Grapes – Caramelized
Pecans

Riche € 19,75
Gamba – Tuna – Smoked Salmon – Scallop –
Herring caviar

Goat cheese € 14,75
Beetroot – Onion Sets – Chicory – Lamb’s
Lettuce – Sunflower Seeds

STARTERS

Carpaccio € 12,50
Crispy Bacon – Capers – Chives – Pecorino Cheese

“Filet American” € 14,50
Veal – Ganda Ham – Cauliflower Couscous –
Piccalilly – Crispy Onion

Jerusalem Artichoke € 14,75
Tartare – Bundle Mushroom – Kale – Tonka Beans – Lime

Bisque of Beach Crabs € 16,75
Fennel – Ravioli with Crayfish and Ginger – Lemon - Ricotta

Tuna € 18,50
Wasabi Mayonnaise – Nori Tempura Crisps – Enoki Mushroom – Lime
– Sesame

BUTCHERS BLOCK

Hamburger € 16,50
Onions Compote – Pickle – Tomato – Fried Bacon – Cheese – Ketchup
Mustard Sauce – Fries

Deer Fillet € 27,50
Salsify – Parsnip – Sprout Leaves – Jamaican Pepper Sauce

Bovine Sucade € 21,50
Stew Endive – Crispy Bacon – Jus from Celery Root

Cote de Boeuf (800 gr) € 79,50
Spring Vegetables – Fries – Bearnaise Sauce

FISHMARKET

Codfish € 25,50
Stewed Veal Cheek – Celeriac – Hazelnut – Chicory

Halibut Fillet € 28,50
Pumpkin Toffee – Crispy Onion – Beurre Noisette - Parsley

Lemon sole € 25,50
Pasta Rice – Smoked Eel – Sorrel – Winter Purslane

VEGETARISCH

Dry Aged Beetroot € 24,50
Stew – Bundle Mushroom – Onion Sets

Truffle Risotto € 18,50
Poached Farm Egg – Chopped Truffle – Parmesan cheese

BITES

Crispy Shrimps € 7,50
Lime – Yogurt – Piment

Veal bitters € 8,00
Mustard – 8 pieces

Mushroom Croquettes(Vega) € 9,50
6 pieces

Tatsuta Chicken Thighs € 9,75
Chile sauce – 6 pieces

Freshly baked Bread € 4,50
Various Spreads

Grilled Sausage with Cheese € 8,00
Mustard

Cheese Fingers € 8,00
Chili Sauce – 8 Pieces

Plateau Het Amsterdamse Proeflokaal
Selection of snacks € 19,50

SIDE DISHES

Side salad € 4,75
Seasonal vegetables € 4,75
Local fries € 4,75

DESSERT

Chocolate Stone € 9,50
Spiced Bisquit – Mandarin - Pistachio

Tarte Tatin € 9,50
Pear – Ice Cream of Brown Rum

Caramelia € 9,50
Blackberry Chutney - Talkheads

Cheese Plate € 13,50
Selection of national and international

TASTING MENU

Tasting menu order per 2 persons

5 – Course € 42,50

6 – Course € 52,50

7 – Course € 62,50

Matching wine (½ Glasses)

5 – Course € 24,50

6 – Course € 29,50

7 – Course € 34,50