

MENU

GRAND CAFÉ

Breakfast from 08.00

French croissant with butter and jam € 2.50
Franse croissant met roomboter en confituur

BLT sandwich with coarse white bread € 6.00
Hot crispy bacon, tomato and Dutch lettuce
Sandwich BLT van grof wit brood
Warme krokante spek, kastomaat en Hollandse kropsla

Three free range eggs on farmer's white bread € 9.00
Served on ham, cheese or roast beef
Drie scharreleieren op boeren witbrood
Keuze uit ham, kaas of rosbief

Other dishes from 11.30

Salad of organic lettuce and free range eggs normal meal
Topped with crispy bacon and a farmer's bread crostini € 8.00 € 12.50
Salade van biologische kropsla en scharreleieren
Bestrooid met krokante spekjes en een crostini van boerenbrood

Green salad with fresh goat's cheese normal meal
Using seasonal vegetables and lettuce leaves € 8.00 € 12.50
Groene salade met verse geitenkaas
samengesteld met hoofdzakelijk groenten en sla van het seizoen

Carpaccio of Waterland beef with baby lettuce leaves € 12.00
Basil oil and Parmesan shavings
Carpaccio van Waterlands rund met jonge sla
basilicumolie en schilfers Parmezaanse kaas

Smoked salmon with baby lettuce leaves from the municipal nursery € 12.00
Garnished with capers, shallot, chives and crème fraiche
Gerookte zalm met jonge sla uit de stadskassen
garnituur van kappertjes, pruimsjalot, bieslook en crème fraiche

Organic multigrain roll with spicy tuna salad € 6.00
Biologische meergranen bol met pittige tonijnsalade

Hot focaccia with melted buffalo mozzarella € 6.00
Tomato, basil cress and black pepper
Warme focaccia met gesmolten buffelmozzarella
Tomaat, cress van basilicum en zwarte peper

MENU

GRAND CAFÉ

Amsterdam style Bunny chow with farm chicken Spicy Surinam curry served in a crisp roll <i>Amsterdamse Bunny chow van boerderij kip</i> <i>Pittige Surinaamse curry geserveerd in een krokante bol</i>	€ 6.00
Amsterdam style minced meat roll With coarse mustard mayonnaise <i>Amsterdams broodje bal gehakt</i> <i>Met grove mosterdmayonaise</i>	€ 5.00
Old Amsterdam cheese soup with yellow pickled onions Served with spicy croutons <i>Kaas soep van Old Amsterdam met gele zure uien</i> <i>Geserveerd met pittige croutons</i>	€ 6.00
Waterland beef hamburger with Italian bread Garnished with onion rings, tomato and organic fries <i>Hamburger van Waterlands rund met Italiaans brood</i> <i>Afgemaakt met uiringen, tomaat en biologische frieten</i>	€ 15.00
Tournedos with fried mushrooms Served with oven-baked potato wedges with olive oil and coarse sea salt <i>Tournedos met gebakken paddenstoelen</i> <i>Geserveerd met aardappelpartjes uit de oven met olijfolie en grof zeezout</i>	€ 18.50
Dutch meat ball with gravy Served with a potato mash incorporating seasonal vegetables and bacon <i>Hollandse bal gehakt met jus</i> <i>Met een stampotje van seizoensgroenten en spekjes</i>	€ 14.00
Fresh cannelloni filled with spinach and ricotta Served with a tomato sauce and garnished with vegetable crisps <i>Verse Canneloni gevuld met spinazie en ricotta kaas</i> <i>Overgoten met tomatensaus en bestrooid met groentenchips</i>	€ 15.00
Pan-fried Dorado fillet on the skin With fresh pasta, ratatouille and bi-coloured pepper coulis <i>Op de huid gebakken doradefilet</i> <i>Met verse pasta, ratatouille en twee kleuren paprikacoulis</i>	€ 16.00
Home-made tiramisu with cream cheese and cherries <i>Huisgemaakte tiramisu met roomkaas en kersen</i>	€ 4.50
Hot chocolate muffin With a liquid chocolate centre and served with vanilla ice cream <i>Warme chocolade muffin</i> <i>Met een kern van vloeibare chocolade en geserveerd met vanille ijs</i>	€ 4.50

MENU

GRAND CAFÉ

Bread with tomato tapenade <i>Brood met tomaten tappenade</i>	€ 3.50
6 spicy jalapeño poppers <i>6 pikante jalapeño poppers</i>	€ 5.00
6 small prawn croquettes <i>6 kleine garnalen kroketjes</i>	€ 6.00
6 Van Dobben round meat croquettes <i>6 Van Dobben bitterballen</i>	€ 6.00
6 Oriental prawns <i>6 Oosterse garnalen</i>	€ 5.00
Amsterdam aperitif selection, per 2 pers Raw meat sausage, pickles, cheese and round meat croquettes <i>Amsterdams borrelassortiment per 2 pers</i> <i>Ossenworst, zuur, kaas en bitterballen</i>	€ 7.00
Organic apple pie with or without whipped cream <i>Biologische appelfleur met of zonder slagroom</i>	€ 3.50
Hazelnut meringue tart <i>Hazelnoot schuimgebak</i>	€ 3.50
Triple chocolate muffin <i>Muffin Triple chocolate</i>	€ 2.50
Vanilla and hazelnut muffin <i>Muffin Vanille en hazelnoot</i>	€ 2.50
Organic Donny Graves cookies, Oatmeal raisin or chocolate chip <i>Biologische Donny Graves koeken, oatmeal raisin of chocolate chip</i>	€ 1.50