

DINNER

18.00-22.30 HRS

STARTERS

Broccoli soup 8

almonds, chorizo & farmers bread

Mozzarella Caprese 9,5

Heirloom tomatoes, dried pesto, basil & Aceto Balsamico

Tartare of raw mackerel 9,5

cucumber, zucchini flower, corn salad & salty fingers

Smoked duckbreast 10,5

vanilla seasalt, beetroot, red fruit, nut crumble & Aceto Balsamico

TASTE OF HERENGRACHT

(FOR 2 P.) 24,5

a selection of starters worth trying.
surprise yourself!

SALADS

SMALL / LARGE

Waldorf salad 9/13

apple, grape, walnut, celeriac, chicory, little gem & citrus dressing

Shrimp & couscous salad 9,5/14

bell pepper, red onion, cucumber, pomegranate & mint

Cesar salad 9 / 13

little gem, bacon, anchovies, croutons, Parmesan & poached free-range egg
extra: sliced corn fed chicken 2 / 3

SEASON SPECIAL

Mussels classic style 17,5

served with fries & salad

Catch of the day 19,5

served with fries, salad & tomato antiboise

HERENGRACHT CLASSICS

Truffle ravioli 18

cream sauce, Parmesan & field mushrooms

Fish & chips 18,5

salad & ravigotte sauce

Steak tartare (raw meat) 18,5

100% beef, poached free-range egg, salad & fries

Herengracht burger 18

100% beef, fried onions, bacon, old Dutch cheese, piment mayonnaise, brioche, salad & fries

Entrecote 23,5

salad, Roseval potato & Chimichurri

MAINS

Pumkin curry 17,5

tomato, chick-peas, rice, coriander & naan bread

Mullet 23

fennel, celery, cream of celeriac & sauerkraut foam

Guinea fowl rouleaux 24,5

potato mousseline, eggplant, carrot & black garlic gravy

Tomahawk pork chop 24

field mushrooms, mini eggplant, carrot, Roseval potato & honey-thyme gravy

DESSERTS

Strawberries 9

stock of strawberry, prosecco, fresh strawberry, red pepper merengue & yogurt ice cream

Chocolate pie 9

cradle cap cookie, quince compote & vanilla ice cream

Cheesecake 8,5

raspberry & raspberry sorbet

Cheese platter 14,5

selection of cheese from 'de Kaaskamer', fig bread & walnuts

Espresso Martini 11

vodka, Kahlua & espresso

*If possible we use organic local ingredients
and responsibly caught fish.*

DINER

18.00-22.30 UUR

VOORGERECHTEN

Broccoli soep 8

amandel, chorizo & landbrood

Mozzarella Caprese 9,5

Heirloom tomaten, gedroogde pesto, basilicum & aceto balsamico

Tartaar van rauwe makreel 9,5

komkommer, courgette bloem, veldsla & salty fingers

Gerookte eendeborst 10,5

vanille zeezout, biet, rood fruit, notencrumble & aceto balsamico

TASTE OF HERENGRACHT

(VOOR 2 PERS.) 24,5

verschillende voorgerechtjes
die het proeven waard zijn, laat je verrassen!

SALADS KLEIN / GROOT

Waldorfsalade 9/13

appel, druif, walnoot, knolselderij, witlof, little gem & citrusdressing

Couscous & garnaal salade 9,5/14

paprika, rode ui, komkommer, granaatappel & munt

Ceasar salade 9 / 13

little gem, bacon, ansjovis, croutons, Parmezaan & gepocheerd scharrelei

Extra: Label rouge maiskip 2 / 3

SEIZOENS SPECIAL

Mosselen op klassieke wijze 17,5

Geserveerd met friet & salade

Catch of the day 19,5

geserveerd met friet, salade & tomaten antiboise

HERENGRACHT KLASSIEKERS

Truffelravioli 18

roomsaus, Parmezaan & paddenstoelen

Fish & chips 18,5

salade & ravigotte saus

Steak tartaar 18,5

100% rund, gepocheerd scharrelei, salade & frites

Herengracht burger 18

100% rund, gebakken ui, bacon, oude boerenkaas, pimentmayonaise, brioche, salade & frites

Entrecote 23,5

salade, Roseval aardappel & Chimichurri

HOOFDGERECHTEN

Pompoencurry 17,5

tomaat, kikkererwt, rijst, koriander & naanbrood

Harderfilet 23

venkel, bleekselderij, crème van knolselderij & zuurkool schuim

Parelhoen rouleaux 24,5

aardappel mousseline, bospeen, mini aubergine & jus van zwarte knoflook

Tomahawk varkensrib 24

bospaddenstoelen, mini aubergine, bospeen, Roseval aardappel & honing-tijm jus

DESSERTS

Aarbeien 9

boullion van aardbei, prosecco, verse aardbei, rode peper merengue, munt & yoghurt ijs

Chocolade taartje 9

kletskop, compote van kweeper & vanille ijs

Cheesecake 8,5

framboos & frambozen sorbet

Kaasplateau 14,5

selectie kaas van *de Kaaskamer*, vijgenbrood & walnoten

Espresso Martini 11

vodka, Kahlua & espresso

Daar waar mogelijk maken wij gebruik van biologische streekproducten en verantwoord gevangen vis.