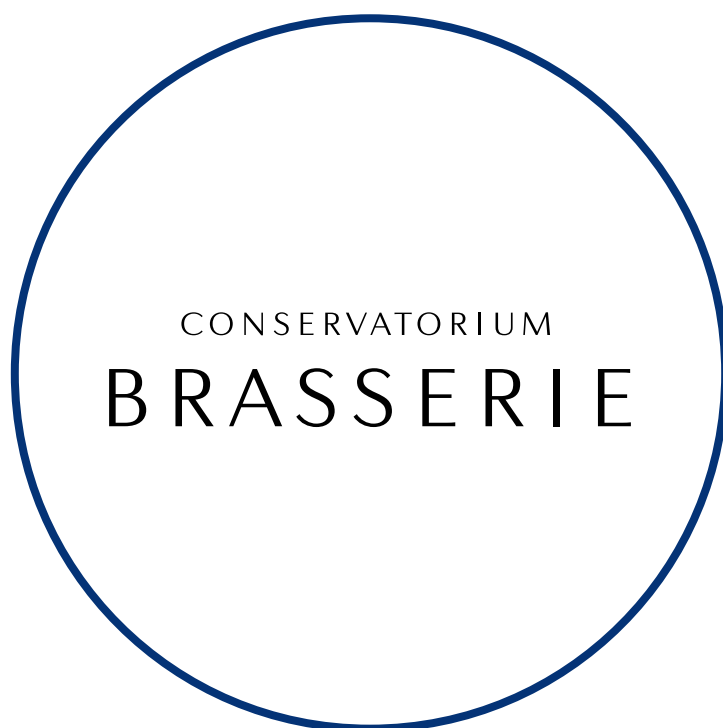




Diner menu

VAN 17.30 TOT 23.00 UUR
(DE VAN GOGH AFTERNOON TEA WORDT GESERVEERD VAN 15.00 TOT 17.30 UUR)

CONSERVATORIUM
MUSEUMPLEIN, AMSTERDAM

Diner

Entree Main

TARTAAR VAN KALF

Gerookte aardappel, crème fraîche en kaviaar
26,-

RISO NERO

Chorizo, baby inktvis, Zeeuwse mosselen
en Pequillo paprika
35,-

SALADE VAN GRANEN EN ZADEN

Avocadocrème, texturen van wortel
en ingezuurde groenten
19,-

GEKONFIJTE EENDENBOUT

Salade van venkel en zomer spinazie,
citrus dressing
29,-

SCHOTSE ZALM

"Mi cuit", komkommer,
koriandercoulis,
zure room
23,-

AKASHA ICE TABLE

Bij aankomst in de Conservatorium
Brasserie worden de gasten begroet
met schalen vol gezonde gerechten.
De ice table is een gezonde keuze voor
lichaam en geest en wordt samengesteld
in samenwerking met het in-house Aka-
sha Holistic Wellbeing Centre. Geniet van
verschillende organic salades,
groentes en super foods, alle vers
van het seizoen.
20,-

PAPPARDELLE

Wilde paddestoelen,
Pecorino en peterselie
26,-

GAZPACHO

Groene
gazpacho van
komkommer en spinazie,
witte druif, jonge
geitenkaas en hazelnoot
18,-

NOORDZEE VISSOEP

Rijk gevulde vissoep
geserveerd met crostini
en rouille
27,-

CAESAR SALADE

Romeinse sla, Parmezaanse kaas,
bacon, ansjovis en gepocheerd ei 20,-
met gegrilde kip 24,- als hoofdgerecht
met gegrilde kip 28,-

MAÏSKIP

Zacht gegaard, olijf, cherry tomaat,
artisjok en aardappel
27,-

KEMPERHOEN LEVER PATÉ

"En cocotte", pruimencompote
met pistache en gegrilde brioche
21,-

CARNAROLI RISOTTO

Spinazie, Macadamia, Romanesco en krokante oude
Remeker
25,-

Dranken

Mousserende wijn

Domein Holset 'Dot', Limburg Johanitter, Cabernet Blanc	13,50	75,-
De Nit Rosado D.O. Raventos Rosé Macabeo	12,-	60,-

Champagne



Veuve Clicquot Brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	19,50	110,-
Veuve Clicquot Rich Brut With grapefruit cest or cucumber slice	22,-	140,-
Veuve Clicquot Rich Rosé With lime or ginger slices	24,-	170,-
Veuve Clicquot Rosé Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	60,-/130,-	
Veuve Clicquot Vintage Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	175,-	
Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay	75,-/155,-	
Ruinart Rosé Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	80,-/170,-	
Dom Pérignon 2009 Pinot Noir, Chardonnay	350,-	
Dom Pérignon Rosé 2004 Pinot Noir, Chardonnay	550,-	
La Grande Dame 2006 Pinot Noir, Chardonnay	295,-	
Krug Grande Cuvée Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	375,-	
Krug Rosé Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	550,-	

Dessert wijn

Rietvallei Robertson, South Africa 2015 Red Muscadel	8,-	40,-
Carl Loewen 'Laurentiuslay Spätlese' Mosel, Germany 2015 Riesling	9,-	45,-

Dranken

Witte wijn

FRIS & FRUITIG

Ant Moore Sauvignon Blanc 'Signature' Marlborough, New Zealand 2017 Sauvignon Blanc	9,-	50,-
Schafer-Frohlich Nahe 2016 Riesling	12,-	60,-
Adegas Eidos Viticultores 'Eidos de Padrinan' Rías Baixas, Spain 2016 Albariño	11,-	55,-

VERFIJND & COMPLEX

Les Vignerons du Narbonnais 'Dumanet' Languedoc, France 2017 Viognier	8,-	40,-
Henrey de Vezelay Burgundy 2015 Chardonnay		50,-
Patrick Piuze 'Terroir de Chablis' Bourgogne, France 2016 Chardonnay		75,-

IETS VOLLER & RONDER

Rijk's 'Touch of Oak' Coastal Region, South Africa 2015 Chenin Blanc		45,-
Leyda Falaris Hill 'Single Vineyard' Leyda Valley 2016 Chardonnay	9,-	50,-
Oro de Castilla 'Finca Los Hornos' Rueda 2017 Verdejo		60,-

Rosé wijn

La Mascaronne Quat 'Saisons' Côtes de Provence, France 2016 Cinsault, Grenache	10,-	55,-
---	------	------

Rode wijn

LICHT & FRUITIG

Villa Wolf Pfalz, Germany 2016 Pinot Noir	8,-	40,-
Domaine des Baumard 'Le Logis Anjou' Loire, France 2014 Cabernet Franc		50,-
Henri Bourgeois 'Sancerre Les Baronnes' Loire 2015 Pinot Noir		75,-

VERFIJND & HALFZWAAR

Tedeschi Valpolicella Superiore Veneto, Italy 2015 Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	9,-	45,-
Cossetti-Barbera d'Asti 'La Vigna Vecchia' Piemonte 2015 Barbera	11,-	55,-
Clos Manou Médoc 'Petit Manou' Bordeaux, France 2014 Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot		55,-
Massolino 'Langhe Nebbiolo' Piemonte, Italy 2015 Nebbiolo		60,-

VOL & KRACHTIG

Bodegas Piqueras 'Marius Almansa Gran Reserva' Almansa, Spain 2011 Monastrell, Garnacha, Tempranillo, Syrah		45,-
Passo del Sud 'Appasimento' Puglia 2016 Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera		45,-
Tierra Crianza Rioja 2014 Tempranillo	10,-	50,-

Diner

Fish market

De vis aangeboden in de Conservatorium fish market wordt dagelijks aangeleverd door onze eigen visleveranciers. We werken alleen met producten van de beste kwaliteit en verkregen op de meest duurzame wijze. Ons aanbod bestaat uit verse vis van het seizoen, zeevruchten en oesters. Uw ober zal u persoonlijk naar de fish market begeleiden om u de vangst van de dag te laten zien.

SAUZEN

Salsa verde, sauce vierge,
beurre blanc, hollandaise saus

OESTERS EN CAVIAAR

David Herve Creuse **4,50**

David Herve Royal Cabanon **5,50**

Gillardeau No3 **6,50**

Geserveerd met citroen granite en mignonette dressing

Anna Gold kaviaar, **50 gram 115,-**

Geserveerd met een roereitje, zure room,
bieslook, kappertjes en aardappelblini's

Meat market

De Conservatorium meat market staat bekend om zijn fijne selectie van zorgvuldig geselecteerd internationaal vlees. Wij hebben een aanbod van vers, duurzaam vlees dat op de Jospersgril bereid wordt.

New Zealand beef ribeye steak **250 gram 41,-**

USA Creekstone flat iron steak **220 gram 34,-**

USA Creekstone tournedos **200 gram 56,-**

Tomahawk van Hollands weiderund **800 gram**
voor 2 personen 35 min bereidingstijd **39,- pp**

Kamper lamsrack "4 pins" **46,-**

Keuze uit bearnaisesaus, pepersaus, sjalottenjus

Conservatorium MRIJ burger, Stolwijker kaas, krokant
spek, augurk en uienringen op bioche brood geserveerd
met verse friet **24,-**

BIJGERECHTEN

Mini la ratte aardappeltjes geglaceerd
in tijm, knoflook en ansjovis **6,-**

Verse friet met gerookte paprika **5,-**

Baby spinazie salade met blauwe kaas, pitten
en zaden **8,-**

Eigentijdse mesclun salade **4,-**

Gebarbeceerde minibroccoli, notenpesto
en oude kaas **8,-**

Geglaceerde seizoensgroenten **7,-**

Desserts

VANILLE CRÈME BRÛLÉE

Bastogne koekjes ijs en cacao nib tuile
12,-

CHOCOLADE OPERA CAKE

Koffie roomijs en hazelnoot
12,-

GEPOCHEERDE RABARBER

Yoghurt hangop en dragon karnemelkijis
12,-

STRAWBERRY MARTINI

Mascarpone en vlierbloesem
12,-

KAAS

Selectie van vier kazen met
huisgemaakte compote en notenbrood
17,-

FRUITSALADE

Gesneden seizoensgebonden fruitsalade
12,-

Dranken

Thee 6,00

BLACK TEAS

Ceylon

FLAVOURED BLACK TEAS

Earl Grey

Bohea Lapsang

GREEN TEAS

Organic Jade Sword

Jasmine Pearls

OO LONG TEA

Iron Buddha

WHITE TEA

Silver Needle

HERBAL INFUSIONS

Whole Chamomile Flowers

Rooibos

Whole Lemon Verbena

FRESH TEAS

Fresh mint

Ginger tea

Koffie

Koffie	6,00
Espresso	6,00
Macchiato	6,25
Cappuccino	6,50
Latte macchiato	6,50
Matcha latte	7,50
Hot chocolate	6,00

Verse sappen

Orange	6,50
Grapefruit	6,50
Carrot	6,50
Beetroot	6,50
Watermelon	6,50
Green power juice	8,50
Detox juice	8,50
Jetlag juice	8,50

Frisdrank

Coca-Cola, Coca-Cola light	5,50
Fanta orange	5,50
Cassis	5,50
Sprite	5,50
Fever-Tree lemonade	6,50
Fever-Tree bitter lemon	6,50
Fever-Tree tonic water	6,50
Fever-Tree ginger ale	6,50
Evian/Badoit (0,75 l)	8,50

Bieren

Heineken draft	6,50
Brouwerij t'ij, IJwit	7,00
Leffe tripel	7,00
Corona	7,00
Duvel	7,00
Amstel malt	7,00
Hoegaarden wit bier	7,00