

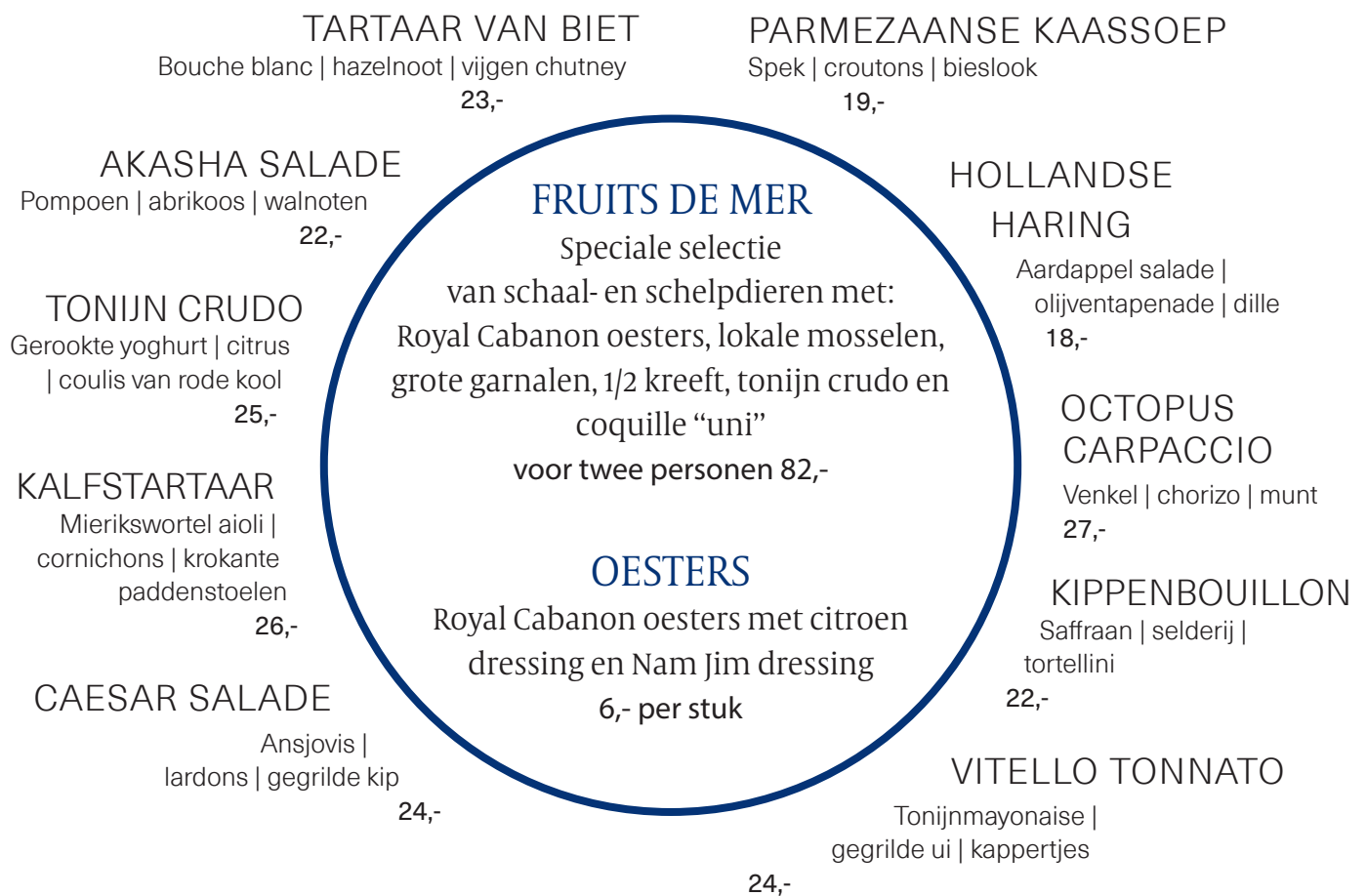


Diner menu

VAN 17.30 TOT 23.00 UUR

CONSERVATORIUM
MUSEUMPLEIN, AMSTERDAM

Diner



Diner

Mains

USA CREEK STONE TOURNEDOS

Rundermerg | bordelaise | Cipollini ui | 200 gr
61,-

GEGRILDE BAVETTE

Chimichurri | 220 gr
35,-

MAIS KIP SUPREME

Geroosterde boerenkool | pastinaak | jus gras
28,-

GEKONFIJTE EEND

Groene spätzle | spek | Amarena jus
29,-

KREEFT THERMIDOR

Spinazie | hollandaise saus | gremolata
Half 32,- | Heel 64,-

AARDPEER RAVIOLI

Shi-meiji paddenstoel | Bleu de Wolvega |
krokante artisjok
28,-

RODE BIET RISOTTO

Gekonfijte citroen | ricotta | pistache
26,-

SKREI FILET

Vongole | chorizo | geroosterde paprika
29,-

SEA FOOD PICI

Gamba's | Passata | mosselen
36,-

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 en zeevruchten. Uw ober zal u persoonlijk naar de fish market begeleiden om u de vangst van de dag te laten zien.

SAUZEN

Salsa verde, sauce grenobloise,
beurre blanc, hollandaise saus

BIJGERECHTEN

Verse friet 6,50

Haricots verts | gekonfijte knoflook | amandelen 6,50

Aardappelpuree | beurre noisette 6,50

Citroen boter geglazuurde groeten 7,50

Geroosterde bloemkool | kappertjes | hazelnoot 8,50

Voeg 7 gr. vers geschaafde truffel toe aan elk gerecht
naar keuze 18,50

Desserts

CHOCOLADETAART

Banaan | hazelnoot | sesam

15,-

VANILLE “BABA”

Ijzerkruid | passievrucht

15,-

SINAASAPPEL

Cointreau | melk chocolade

15,-

FRUIT SALADE

Gesneden seizoensgebonden fruitsalade

14,-

KAAS

Selectie van vijf kazen | notenbrood | huigemaakte compote

18,-

Dranken

Thee 7,- Verse sappen

BLACK TEAS

Ceylon

FLAVOURED BLACK TEAS

Earl Grey

Bohea Lapsang

GREEN TEAS

Organic Jade Sword

Jasmine Pearls

OOLONG TEA

Iron Buddha

WHITE TEA

Silver Needle

HERBAL INFUSIONS

Whole Chamomile Flowers

Rooibos

Whole Lemon Verbena

FRESH TEAS

Fresh mint

Ginger tea

Koffie

Koffie	7,-
Americano	7,-
Espresso	7,-
Dubbele espresso	8,50
Macchiato	7,-
Cappuccino	7,50
Latte macchiato	7,50
Matcha latte	8,50
Warme chocolade	7,-

Orange	7,50
Grapefruit	7,50
Carrot	7,50
Beetroot	7,50
Watermelon	7,50
Green power juice	9,50
Detox juice	9,50
Jetlag juice	9,50

Frisdrank

Coca-Cola, Coca-Cola light	6,50
Fanta orange	6,50
Cassis	6,50
Sprite	6,50
Fever-Tree lemonade	7,50
Fever-Tree bitter lemon	7,50
Fever-Tree tonic water	7,50
Fever-Tree ginger ale	7,50
Evian/Badoit (0,75 l)	9,50

Bieren

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

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
Roja 2014

Tempranillo 10,- 50,-

Dranken

Mousserende wijn

Domein Holset 'Dot', Limburg Johanitter, Cabernet Blanc	13,50	75,-
--	-------	------

Champagne

Veuve Clicquot Brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	19,50	110,-
Veuve Clicquot Rosé Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	60,-	130,-
Veuve Clicquot Vintage Pinot Noir, Chardonnay, Meunier		175,-
Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay	75,-	55,-
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,-

CONSERVATORIUM
BRASSERIE

RESERVERINGEN

+31 (0)20 570 0000

BRASSERIESTAURANT@CONSERVATORIUMHOTEL.COM

CONSERVATORIUMHOTEL.COM

CONSERVATORIUM HOTEL, VAN BAERLESTRAAT 27, 1071 AN AMSTERDAM

CONSERVATORIUM
MUSEUMPLEIN, AMSTERDAM