

CONSERVATORIUM
BRASSERIE

RESERVERINGEN

+31 (0)20 570 0000

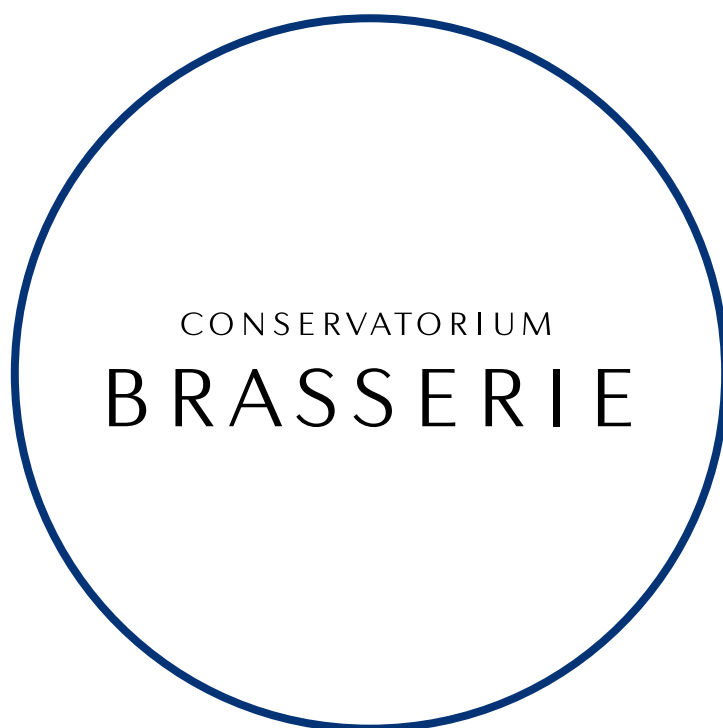
BRASSERIESTAURANT@CONSERVATORIUMHOTEL.COM

CONSERVATORIUMHOTEL.COM

CONSERVATORIUM HOTEL, VAN BAERLESTRAAT 27, 1071 AN AMSTERDAM

CONSERVATORIUM

MUSEUMPLEIN, AMSTERDAM



Lunch menu

VAN 12.30 TOT 17.30 UUR
(DE VAN GOGH AFTERNOON TEA WORDT GESERVEERD VAN 15.00 TOT 17.30 UUR)

CONSERVATORIUM
MUSEUMPLEIN, AMSTERDAM

Lunch

CLUB SANDWICH

Gegrilde kip, kropsla, gebakken ei, bacon, tomaat geserveerd met verse friet
22,-

LINGUINE

Grote garnalen, honingtomaat, chili en knoflook
34,-

CAESAR SALADE

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

MAÏSKIP

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

KALFSTARTAAR

Botersla, ravigottesaus, gekonfijte eidooier
Entree 22,- (90 gram)
Hoofdgerecht met handgesneden dikke friet
30,- (160 gram)

CARNAROLI RISOTTO

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

SALADE VAN GRANEN EN ZADEN

Avocadocrème, texturen van wortel en ingezuurde groenten
19,-

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 Akasha Holistic Wellbeing Centre. Geniet van verschillende organic salades, groentes en super foods, alle vers van het seizoen.
20,-

NOORDZEE VISSOEP

Rijk gevulde vissoep, geserveerd met crostini en rouille
27,-

BURRATA DI BUFALA

Gemarineerde oertomaten, basilicum en getoast zuurdesem
19,-

LOBSTER SANDWICH

Kreeftenstaart en kreeften-spread, avocado en radijs geserveerd met verse friet
39,-

AKASHA MULTIGRAIN SANDWICH

Avocado, rode biet, gegrilde groenten, hummus en linzenkiemen geserveerd met frisse salade
21,-

CONSERVATORIUM BURGER

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

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	9,-	50,-
Sauvignon Blanc		
Schafer-Frohlich Nahe 2016	12,-	60,-
Riesling		
Adegas Eidos Viticultores 'Eidos de Padrinan' Rías Baixas, Spain 2016	11,-	55,-
Albariño		

VERFIJND & COMPLEX

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

IETS VOLLER & RONDER

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

Rosé wijn

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

Rode wijn

LICHT & FRUITIG

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

VERFIJND & HALFZWAAR

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

VOL & KRACHTIG

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

Lunch

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, kapprtjes 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

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,-**

Gebarbeerde 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

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	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