

CONSERVATORIUM
BRASSERIE

RESERVERINGEN

+31 (0)20 570 0000

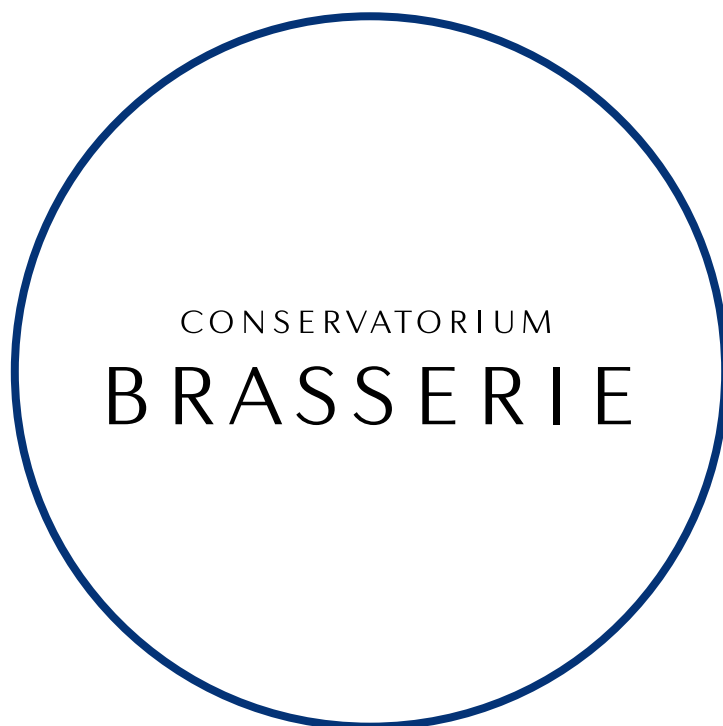
BRASSERIERESTAURANT@CONSERVATORIUMHOTEL.COM

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,-

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,-

SALADE VAN GRANEN EN ZADEN

Avocadocrème, texturen van wortel en ingezuurde groenten
19,-

LOBSTER SANDWICH

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

BURRATA DI BUFALA

Gemarineerde oertomaten, basilicum en getoast zuurdesem
19,-

CONSERVATORIUM

BURGER

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

AKASHA MULTIGRAIN SANDWICH

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

Dranken

Mousserende wijn

De Nit Rosado D.O. Raventos Rosé Macabeo	12,-	60,-
Cava Gramona 'Imperial brut' Macabeo, Xarel-lo 2012	13,50	75,-

Champagne



Veuve Clicquot Brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	18,-	99,-
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, Gremany 2015 Riesling	9,-	45,-

Dranken

Witte wijn

FRIS & FRUITIG

Ant Moore Sauvignon Blanc 'Signature' Marlborough, New Zealand 2016 Sauvignon Blanc	8,-	40,-
Wagner Stempel Riesling Trocken Rheinhessen, Germany 2016 Riesling		45,-
Adega Eidos Viticultores 'Eidos de Padrinan' Rías Baixas, Spain 2016 Albariño	9,-	50,-

VERFIJND & COMPLEX

Les Vignerons du Narbonnais 'Dumanet' Languedoc, France 2017 Viognier	7,-	35,-
Bodegas Javier Sanz 'Villa Narcisa' Rueda, Spain 2015 Verdejo	8,-	40,-
Patrick Piuze 'Terroir de Chablis' Bourgogne, France 2016 Chardonnay		70,-

IETS VOLLER & RONDER

Leyda Falaris Hill 'Single Vineyard' Leyda Valley, Chili 2016 Chardonnay	8,-	40,-
Rijk's 'Touch of Oak' Coastal Region, South Africa 2015 Chenin Blanc		40,-
Bernhard Huber Baden, Germany 2015 Weisser Burgunder		60,-

Rosé wijn

La Mascaronne Quat 'Saisons' Côtes de Provence, France 2017 Cinsault, Grenache	10,-	55,-
---	------	------

Rode wijn

LICHT & FRUITIG

Villa Wolf Pfalz, Germany 2016 Pinot Noir	7,-	35,-
Domaine des Baumard 'Le Logis Anjou' Loire, France 2016 Cabernet Franc		50,-
Lucien Muzard & Fils, Santenay Vieilles Vignes Bourgogne, France 2016 Pinot Noir		75,-

VERFIJND & HALFZWAAR

Tedeschi Valpolicella Superiore Veneto, Italy 2015 Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	9,-	45,-
Chateau Musar 'Musar Jeune' Bekaa Valley, Lebanon 2014 Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon		50,-
Clos Manou Médoc 'Petit Manou' Bordeaux, France 2014 Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	11,-	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,-
Bodegas y Viñedos Artadi Rioja, Spain 2016 Tempranillo	10,-	50,-
Achaval Ferrer Mendoza, Argentina 2015 Malbec	12,-	65,-

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 Jospergril 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,-

Gebarbeuede 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
Lefe tripel	7,00
Corona	7,00
Duvel	7,00
Amstel malt	7,00
Hoegaarden wit bier	7,00