

Bibendum - menu

Voorgerechten

Gerookte forel

Groene asperge, ingelegde eidooier & dashi

Inca tomaat

Tofu, bieslook & tomatenvinaigrette

Hoofdgerechten

Lam

Gnocchi, peterseliewortel & lamssaus

Risotto

Venkel, pistache & gezouten citroen

Kaas**

Selectie van 5 kazen van Fromagerie Kef, Amsterdam

Nagerechten

Granny Smith

Yoghurt, dragon & saké

Serre Sunday

Vanille, chocolade & witte koffie

3-gangen keuzemenu

Voor-, hoofd- & nagerecht

Kaas i.p.v. nagerecht

49

suppl. 9

4-gangen keuzemenu

Voor-, hoofd-, kaas & nagerecht

66

Bib Gourmand is
een kwalificatie
van Michelin die
staat voor een uitstekende
prijskwaliteitsverhouding.



Vegetarische gerechten



Plantaardige gerechten



Biologisch*



MSC gecertificeerd*



Duurzaam papier*

In geval van dieetwensen of allergieën vragen wij u ons hierover te informeren bij uw bestelling



Serre

*Met trots presenteren wij u ons Serre-menu, gecreëerd door een team dat streeft naar verfijning en kwaliteit. Geïnspireerd op de samenwerking met Arjan Speelman van Ciel Bleu** en onder leiding van chef Jos van der Noll combineren we Franse traditie met creativiteit die meebeweegt met de tijd van bloei. We serveren pure ingrediënten, elegante presentatie en verrassende smaken, afgestemd op het ritme van de Nederlandse seizoenen.*

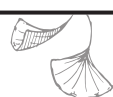
Het Serre-serviceteam, onder leiding van de gedreven Annika Bouterse, staat voor u klaar om een ontspannen en smaakvolle ervaring te bieden. Annika brengt waardevolle ervaring mee uit de Amsterdamse hospitalitybranche en zet samen met het team alles op alles om uw bezoek tot een unieke en prachtige beleving te maken.

Duurzaam

We willen u graag informeren dat onze koffie en thee verantwoordelijk worden geproduceerd. Voor onze koffies werken wij met Ueshima Coffee's House Blend koffiebonen. Deze koffiebonen zijn samengesteld door de Ueshima Coffee Company in Japan en bestaat uit een zorgvuldig geselecteerde mix van 100% Arabica-koffiebonen (Rainforest Alliance gecertificeerd).

Onze theeën komen van Jing thee. Jing thee werkt actief aan een betere wereld en is onderdeel van het ethical tea partnership.

Hiernaast worden leveranciers zorgvuldig gekozen, de voorkeur gaat zoveel mogelijk uit naar lokale en duurzame leveranciers, zoals Fromagerie Kef en Jan van As.



Bibendum - menu

Starters

Smoked trout

Green asparagus, pickled egg yolk & dashi

Inca tomato

Tofu, chives & tomato vinaigrette

Main courses

Lamb

Gnocchi, parsley root & lamb jus

Risotto

Fennel, pistachio & salted lemon

Cheese**

Selection of 5 cheeses from Fromagerie Kef, Amsterdam

Desserts

Granny Smith

Yoghurt, tarragon & sake

Serre Sunday

Vanilla, chocolate & white coffee

3-course menu of your choice

Starter, main course & dessert

Cheese instead of dessert

49

suppl. 9

4-course menu of your choice

Starter, main course, cheese & dessert

66

Bib Gourmand

is a Michelin
qualification
which represents
excellent value for money.





Serre

*With pride, we present to you our Serre menu, created by a team committed to refinement and quality. Inspired by our collaboration with Arjan Speelman of Ciel Bleu** and led by chef Jos van der Noll, we combine French tradition with creativity that moves with the time of flowering. We serve pure ingredients, elegant presentation and surprising flavors, attuned to the rhythm of the Dutch seasons.*

The Serre service team, led by the dedicated Annika Bouterse, is ready to provide you with a relaxed and flavourful experience. Annika brings valuable experience from the Amsterdam hospitality industry and, together with the team, goes above and beyond to make your visit a unique and memorable experience.

Sustainability

We happily inform you our coffee and tea are sustainably certified. For our coffees we use Ueshima Coffee's House Blend coffee beans. This coffee beans are composed by the Ueshima Coffee Company in Japan and exist of a carefully selected mix of 100% Arabica coffee beans (Rainforest Alliance certified).

Our teas are coming from Jing tea. Jing tea is actively thriving for a better environment and a member of Ethical Tea Partnership.

Next to this suppliers are carefully chosen and important criteria are local and sustainable suppliers, such as Fromagerie Kef and Jan van As.