

Gerechten gemarkeerd met het Bibendum logo kunnen gecombineerd worden:

3-gangen Bibendum menu
Voor-, hoofdgerecht & dessert

49

4-gangen Bibendum menu
Voor-, tussen-, hoofdgerecht & dessert

63

5-gangen Bibendum menu
Voor-, voor-, tussen-, hoofdgerecht & dessert

77

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



Voorgerechten

	Coquille Rettich, koriander & kalamansi	25	
	Steak tartaar Tandoori, hangop & papadum	18	
	Tomaat Amandel & groene tomaten bouillion	17	
	Caesar salade <i>Combineer uw salade met kalkoen, garnalen of halve kreeft</i>	15	
		suppl. 7 / 9 / 40	
	Gerookte zalm Mierikswortel, quinoa & radijs	19	

Tussengerechten

	Bouchee a la reine Gamba & peterselie	21	
	Zwezerik Wortel, gezouten citroen & kerrie	23	
	Seizoensgroente tuin Mosterd	16	

Hoofdgerechten

	Bouillabaisse Rouille, citroen & crostini	31	
	Artisjok Violet aardappel, cevenne ui & olijf	26	
	Kabeljauw Choron, courgette & beurre blanc	26	
	Maishoender Aardpeer, cordyceps & sherry beurre blanc	30	

Desserts

	Aardbei Romanoff Witte chocolade & crème de cassis	12	
	Crème brûlée Vanille, braam & caramel	12	
	Serre sundae Chocolade & vanille	10	
	Espresso Martini Koffie, Caffé Borghetti & Ketel One vodka	18	
	Kaas Selectie van 5 kazen van Fromagerie Kef, Amsterdam	20	

in Bibendum menu suppl. 8

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

Klassiekers

Kreeft

heel / half 98 / 55

Koud of van de barbecue
Geserveerd met Caesar salade & friet

Zeetong meunière

75

Mousseline, spinazie & citroenmelisse-beurre noisette

Dubbeldoel bavette

30

Geserveerd met bearnaise, friet & salade

Combineer uw steak met halve kreeft of barbecue garnalen

suppl. 40 / 15

Dubbeldoel rib-eye

55

Geserveerd met bearnaise, friet & salade

Combineer uw steak met halve kreeft of barbecue garnalen

suppl. 40 / 15

Steak tartaar klassiek – 200 gram

29

Cornichons, kappertjes & kruidensla

Geserveerd met friet

Bijgerechten



Franse friet

7



Aardappel mousseline

7



Little gem salade

5

Lunch

Beschikbaar tot vijf uur.

2-course business lunch

38

Wisselend voorgerecht & hoofdgerecht naar keuze van de Chef

Clubsandwich kalkoen

24

Bacon, ei, avocado, kaas & piccalilly

Geserveerd met friet

Gerookte zalm

22

Zuurdesem, kappertjes, rode ui & roomkaas

Serre Angus burger

28

Brioche, tomaat, bacon, Japanse pickle & yakiniku

Geserveerd met friet



Vegan burger

28

Brioche, tomaat, avocado, Japanse pickle & yakiniku

Geserveerd met friet

Shokupan

14

Japans melkbrood, roerei, bacon & crème fraîche

Combineer uw shokupan met gerookte zalm

Suppl. 10

The ultieme shokupan

70

Roerei, kreeft, Paleta de Bellota, kaviaar & bladgoud



Deel uw #okuramoments @serre.Amsterdam



Vegetarische gerechten



Plantaardige gerechten



MSC gecertificeerd