

WIJNEN

Mousserend

Bohigas, Cava Brut Reserva
per glas € 8,50 € / per fles € 44

Franciacorta Brut, "Bellavista" Cuvée Alma € 75,50

Witte wijn

Sacchetto

Italië Veneto - *Pinot Grigio*
Per glas € 6,00 / per fles € 30

Domaine des Montarels

Frankrijk Languedoc - *Chardonnay*
Per glas € 6,00 / per fles € 30

Spier Seaward € 44

Zuid-Afrika Kaapstad - *Chenin Blanc*

Château Ollieux Blanc € 48

Frankrijk Corbières - *Roussanne - Marsanne - Grenache Blanc*

Saloman Undhof € 44

Oostenrijk Kermstad - *Grüner Veltliner*

Domaine Vacheron Sancerre blanc € 59

Frankrijk Loire - *Sauvignon blanc*

Rosé wijn

Terre des Olivettes

Frankrijk Pays d'Oc - *Grenache*
Per glas € 5,50 / per fles € 28

Rode wijn

Narbonnais

Frankrijk Languedoc - *Merlot*
Per glas € 6,00 / per fles € 30

Dolfos

Spanje Castilla y León - *Tempranillo*
Per glas € 5,50 / per fles € 28

Maastricht € 46

Zuid-Afrika Kaapstad - *Pinotage*

Chateau Bourseau Lalande de Pomerol € 48

Frankrijk Bordeaux - *Merlot*

Bodegas Esmeralda € 34

Argentinië Mendoz - *Malbec*

Domaine des Montarels € 35

Frankrijk Languedoc - *Pinot Noir*

*We kunnen ook een mooi wijnarrangement
voor u samenstellen: per glas € 8,50*

LAATSTE WEKEN KRUIDFABRIEK

Als tijden veranderen is het belangrijk om hierin mee te gaan en dat is wat wij gaan doen.

Na ruim 20 jaar LUTE restaurant en De Kruidfabriek op deze mooie plek in Amstelveen is het tijd voor de nieuwe generatie. Onze dochters Sara en Isabelle, die op- en meegegroeid zijn met het restaurant en het ondernemerschap, hebben hun eigen ideeën over hoe je deze plek swingend houdt voor de komende jaren.

Wij laten het niet los, maar slaan samen een nieuwe weg in.

Met z'n vieren hebben we een totaal nieuw concept bedacht waar jeugdherinneringen en mooie gezinsmomenten een belangrijke rol spelen.

Bij ons is lekker eten altijd onlosmakelijk verbonden met alles wat we doen.

Dat betekent een nieuwe naam, nieuw interieur en met elkaar de mouwen opstropen om een nieuw restaurant op een vertrouwde plek te realiseren.

Wat het gaat worden, houden we nog even geheim.

Het wordt in ieder geval totaal iets anders.....

Als ouders barsten we van de energie en ambitie, en richten we ons op GREEN en ons nieuwe project in Kraggenburg.

Maar voor nu nemen we afscheid van De Kruidfabriek en dat doen we natuurlijk het liefst met de gasten die ons al die jaren zoveel plezier hebben gegeven.

Van 12 januari tot en met 17 februari hebben we een mooi menu met enkele iconische gerechten van de Kruidfabriek en proosten we met een lekker glas bubbels op de toekomst.

Peter & Marieke

Sara en Isabelle

EXTRA GERECHTEN:

*ALS AANVULLING OP HET MENU
SUPPLEMENT 12.50*

GAMBA RAVIOLI

Antiboise

Gamba ravioli – antiboise

KNOL FONDANT

Shiitake – hangop

Celeriac – shiitake – curds

SPAANSE ZEEBAARS

Curry-misosaus

Spanish seabass – curry-miso sauce

BIJGERECHTEN

BROOD

6,50 euro

Van het Vlaamsch Broodhuys met dips

Bread with dips

VERSE FRIETEN

7,50 euro

Met Franse mayonaise

French fries with French mayonnaise

POLENTA FRIETEN

8,50 euro

Sorento citroen – basilicummayonaise

Polenta fries Sorento lemon - mayonnaise of basil

MENU

4 gangen 57,50 euro

* GLAS BUBBELS OM TE PROOSTEN OP EEN NIEUWE TOEKOMST

* BROOD MET DIPS

TONIJN TATAKI

Soja marshmallow - wasabi mayonaise - wagame

Tuna tataki - soy marshmallow - wasabi mayonnaise -
wagame

TRUFFELRISOTTO

Oude kaasschuim - olijfolie - kwartelei

Truffle risotto - cheese foam - olive oil - quail egg

MRIJ RUND GEROOSTERD EN RENDANG STIJL

Knolselderij - bruine boter

MRIJ beef roasted and rendang style - celeriac -
brown butter

GESTOOFDE ANANAS

Gezouten karamel - yuzucurd - dropmeringue

Pineapple stewed - salted caramel - yuzu curd -
meringue of liquorice

EXTRA:

KAASPLATEAU

17,50 euro

Noten-vijgenbrood

Cheese platter – nut-fig bread

Alle gerechten zijn ook a la carte te bestellen voor 27,50 euro