

# CARSTENS

AMSTERDAM

## OUD EN NIEUW MENU 2022

€95 per persoon

Incl. een glas champagne / incl. a glass of champagne

**Paté en croûte van circulair varken - Thull's pekел augurk - Zwolse mosterd**

Paté en croûte of circular pig - Thull's pickle - Zwolse mustard

**Pommes pavé met Anna Dutch kaviaar - beurre blanc – gepocheerd ei**

Potato pavé and Anna Dutch caviar - beurre blanc – poached egg

**Lende van gras gevoerd rund met truffel - paddenstoelen – périgordsaus**

Loin of grassfed beef and truffle - mushrooms – périgord sauce

**Oudwijker Lazuli met stoofpeer - walnoot – steranijs**

Oudwijker Lazuli and poached pear - walnut – star anis

**Chocoladetaartje van Chocolatemakers - bloedsinaasappel – gezouten karamel**

Chocolate tart of Chocolatemakers chocolate - blood orange – salted caramel



Deel jouw Carstens ervaring  
@carstensbrasserie #CarstensAmsterdam



# CARSTENS

AMSTERDAM

## OUD EN NIEUW MENU VAGATARISCH 2022

**€95 per persoon**

Incl. een glas champagne / incl. a glass of champagne

**Paté en croûte van Groenhartig - Thull's pekelaugurk - Zwolse mosterd**

Paté en croûte of Groenhartig - Thull's pickle - Zwolse mustard

**Pommes pavé met Cavi-art - beurre blanc – gepocheerd ei**

Pommes pavé and Cavi-art - beurre blanc – poached egg

**Biet Wellington met truffel - paddenstoelen – périgordsaus**

Beet Wellington and truffle - mushrooms – périgord sauce

**Oudwijker Lazuli met stoofpeer - walnoot – steranijs**

Oudwijker Lazuli and poached pear - walnut – star anis

**Chocoladetaartje van Chocolatemakers - bloedsinaasappel – gezouten karamel**

Chocolate tart of Chocolatemakers chocolate - blood orange – salted caramel



Deel jouw Carstens ervaring  
@carstensbrasserie #CarstensAmsterdam

