

MENU

Nederlandse ingrediënten met een twist

LOKAAL. VERRASSEND. ONGEDWONGEN.

Carstens neemt je mee op reis door Nederland met ingrediënten uit onze eigen grond en wateren van een aantal innovatieve lokale leveranciers.

Vakmanschap vormt de basis van Carstens' ongedwongen keuken. De natuur doet het meeste werk voor ons. Het gaat vervolgens om het kiezen van de beste producten en toepassen van de juiste balans van technieken, temperaturen en kruiden voordat we onze Carstens flair toevoegen om tot een heerlijk gerecht te komen.

Veelal eerlijke en eigentijdse smaken komen tot leven op een verrassende manier. Niets te vergezocht, gewoon ongelooflijk lekker.

SEIZOENSGEBONDEN. DUURZAAM. NEDERLANDS.

We wonen in een land met zoveel mooie producten. Zij vormen de basis van onze kaart. Zo werkt Carstens met producten die op dat moment het mooist zijn. Verwacht daarom met regelmaat wijzigingen op het menu. Zodat er altijd een reden is om terug te komen. Met zowel duurzaamheid en vakmanschap in gedachten, heeft Carstens een missie om het beste te halen uit elk ingrediënt dat binnenkomt in de keuken. En zorgt ervoor dat leveranciers waarmee wij werken diezelfde filosofie delen.

Carstens heet je van harte welkom!

Deel je bezoek aan
Carstens met ons!

 @carstensbrasserie

 /carstensbrasserie



SEIZOENSMENU

De smaken van het seizoen.
Soms een klassieker, soms een noviteit. Altijd lokaal.
Een speciaal door de chef samengesteld menu.

3-gangen menu - 45

4-gangen menu - 51

WIJNARRANGEMENT

3 glazen - 26

4 glazen - 34

3 glazen 'BOB' - 18

4 glazen 'BOB' - 26



Alle prijzen zijn inclusief BTW tegen het huidige tarief en zijn genoteerd in euro's.
Heeft u een allergie of voedselintolerantie? Laat het ons weten.

KLEINE HAPJES

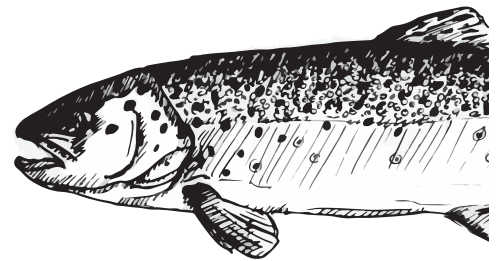
HOLTKAMP BITTERBAL - Zwolse mosterd - 12

OLIJVEN - Luque - 5

IN CAVA GEPOCHEERDE OESTER

Yuzu parels, bladpeterselie, bosui - 5,50 per stuk

ZUURDESEMBROOD - Gezouten boter - 5



CARSTENS
AMSTERDAM

VOORGERECHTEN



WATERMELOEN - Munt, Skeepswit, chillipeper (v) - 17

GAZPACHO - Noordzeekrab, kruidensalade - 19

Vegetarische optie beschikbaar

CEVICHE VAN COQUILLE ST. JAKUES - Citrus groene appel, koriander - 19

TARTAAR VAN ZEEBAARS - Komkommersorbet, limoenschuim - 17

GESTOOFDE KALFSWANG - Coppa di Osdorp, zoetzure pompoen, mini bospeen, sinaasappel, groene asperges - 19



CAR2TENS
AMSTERDAM

HOOFDGERECHTEN



SPAGHETTI VAN COURGETTE - Tomaten, basilicum, Pecorino (v) - 21

Voeg zalm of roodbaars toe - 27

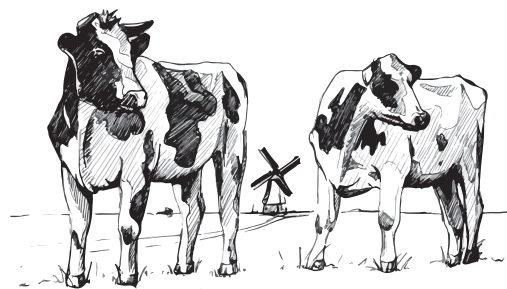
GEROOSTERDE BLOEMKOOL - Citroen, yoghurt, kerriemayonaisse,
geroosterde aardappelen, komkommer - 23

GEROOSTERDE ZALMFILET - Biet bereidt op 3 manieren, sjalot, appel, citroenjus - 27

ZACHT GEGAARDE BUIKSPEK - Doperwtten, chorizo, zoet zure gele peenrol, baby mais - 27

OP DE HUID GEBAKKEN ROODBAARS - Saffraan risotto, citroenbotersaus, venkelsalade - 27

BAVETTE VAN DE BBQ - Gegrilde roseval aardappelen, broccolini, hazelnoot,
jus van gedroogde tomaten - 30



CARSTENS
AMSTERDAM

BIJGERECHTEN

FRITES UIT ZUYD - 6

VERSE SALADE - 5

KRIEL AARDAPPELSALADE - 5

GEROOSTERDE BIETEN - 5

BROCCOLINI - 5



CAR2TENS
AMSTERDAM

DESSERTS

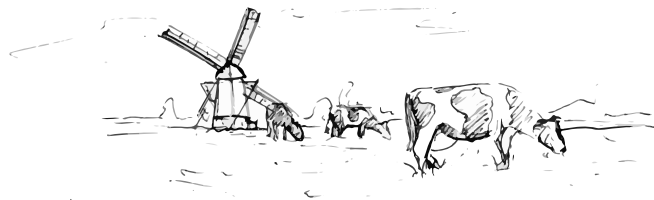


ASSORTIMENT VAN HOLLANDSE KAZEN - Druiven, walnoten, appelstroop - 12

GEMARINEERDE AARDBEIEN - Vanillennootjes, zuurstokroomijs - 11

SOEPJE VAN MELOEN - Blauwe bessen, speculaas, yoghurt sorbetijs - 11

CHEESECAKE - Frambozen, rabarber - 11



CAR2TENS
AMSTERDAM

CAR2TENS
AMSTERDAM