



**ZUURDESEM BOL** – VAN BAKKERIJ MAMA – KESBEKE ZUUR – BOTER (V)  
*SOURDOUGH BUN – FROM BAKKERIJ MAMA – KESBEKE PICKLES – BUTTER (V)*

6

### CHEF MENU

4 GANGEN

59

5 GANGEN

69

**TONIJN** – VENKEL – LIMOEN – SAFFRAANDASHI  
*TUNA – FENNEL – LIME – SAFFRON DASHI*

**WITTE ASPERGE** – GRANOLA – EI – PARMIGIANO – HOLLANDAISE (V)  
*WHITE ASPARAGUS – GRANOLA – EGG – PARMIGIANO – HOLLANDAISE (V)*

**LAM** – TUINBOON – SAUCIJZENBROOD – PUNTARELLE – LAMSJUS  
*LAMB – BROAD BEAN – SAUSAGE ROLL – PUNTARELLE – LAMB JUS*

**BEAUFORT** – DRUIF – NOTENBROOD VAN BAKKERIJ MAMA (V) (gang 5)  
*BEAUFORT – GRAPE – NUT BREAD FROM BAKERY MAMA (V) (course 5)*

**AARDBEI** – ETON MESS – SLAGROOM – ROZE PEPER  
*STRAWBERRY – ETON MESS – CREAM – PINK PEPPER*

WIJNARRANGEMENT EN BIJPASSENDE WIJNEN PER GERECHT BESCHIKBAAR, WE ADVISEREN HIER GRAAG OVER  
ONZE UITGEBREIDE ALLERGENENKAART IS OP VERZOEK BESCHIKBAAR

**HOTEL V & THE LOBBY**  
**MUCH LOVE.**  
**FROM AMSTERDAM**



## A LA CARTE

<b>ZUURDESEM BOL</b> – VAN BAKKERIJ MAMA – KESBEKE ZUUR – BOTER (V) <i>SOURDOUGH BUN – FROM BAKKERIJ MAMA – KESBEKE PICKLES – BUTTER (V)</i>	6
<b><u>STARTERS</u></b>	
<b>AJO BLANCO</b> – AMANDEL – TOMAAT – DRUIF – BASILICUM (V) <i>AJO BLANCO – ALMOND – TOMATO – GRAPE – BASIL (V)</i>	15
<b>MAKREEL CRUDO</b> – KARNEMELK – DILLE – RODE UI – RADIJS <i>MACKEREL CRUDO – BUTTERMILK – DILL – RED ONION – RADISH</i>	16
<b>STEAK TARTAAR “THAI STYLE”</b> – CHILI MAYONAISE – PAPAJA – PINDA – KORIANDER <i>STEAK TARTARE “THAI STYLE” – CHILI MAYONNAISE – PAPAYA – PEANUT – CORIANDER</i>	17
<b><u>MAIN COURSES</u></b>	
<b>FLEUR DE COURGETTE</b> – BUFFELRICOTTA – BIET – PISTACHE – VADOUVANSOUS (V) <i>ZUCCHINI FLOWER – BUFFALO RICOTTA – BEETROOT – PISTACHIO – VADOUVAN SAUCE (V)</i>	23
<b>VIS &amp; SEIZOEN</b> <i>FISH &amp; SEASON</i>	29
<b>BAVETTE</b> – DOPERWT – CHÈVRE – POLENTA – JUS MET CITROENTIJM <i>FLANK STEAK – PEA – GOAT CHEESE – POLENTA – GRAVY WITH LEMON THYME</i>	28
<b>CÔTE DE BOEUF</b> – 800GR. – MERG – SJALOT – KAPPERTJES – FRIET VAN FRIETBOUTIQUE – KROPSLA <i>CÔTE DE BOEUF – 800GR. – MARROW – SHALLOT – CAPERS – FRIES FROM FRIETBOUTIQUE – LETTUCE</i>	89
<b><u>SIDES</u></b>	
<b>FRIET VAN FRIETBOUTIQUE</b> – MAYONAISE <i>FRIES FROM FRIETBOUTIQUE – MAYONNAISE</i>	6
<b>KROPSLA</b> – MOSTERDVINAIGRETTE – WALNOOT <i>LETTUCE – MUSTARD VINAIGRETTE – WALNUT</i>	6

WIJNARRANGEMENT EN BIJPASSENDE WIJNEN PER GERECHT BESCHIKBAAR, WE ADVISEREN HIER GRAAG OVER ONZE UITGEBREIDE ALLERGENENKAART IS OP VERZOEK BESCHIKBAAR

**HOTEL V & THE LOBBY  
MUCH LOVE.  
FROM AMSTERDAM**