

REM EILAND

RESTAURANT

REM EILAND RESTAURANT
HAPARANDADAM 45-2 1013 AK | HOUTHAVENS AMSTERDAM

VOOR

VITELLO TONATO	€ 13.50
zacht gegaarde kalfssucade, limoenmayonaise gebakken tonijn, tomatensalsa	
OCTOPUS	€ 14.00
gel van passievrucht, wasabimayonaise, krokant brood	
GEROOKTE ZALM	€ 12.50
zoetzure pompoen, venkel salade, vlierbloesemgel	
TONIJN	€ 15.50
mango crème, gember chili gel, kroepoek, nori	
BURRATA (V)	€ 13.50
tomatenbouillon, tomatengel, gefrituurde basilicum basilicumolie, gemarineerde tomaat	
LANGZAAM GEGAARDE IBERICO SCHOUDER	€ 14.50
eendenlever, paprikaschuim, kruidenolie, miso	

BIJ

VERSE FRITES	€ 4.00
GROENE SALADE	€ 3.50
BROOD MET OLIJFOLIE	€ 3.50

HOOFD

ROODBAARSFILET	€ 23.50
saffraan beure blanc, groene asperge pastinaak crème, polenta	
ZEETONG À LA MEUNIÈRE	€ 46.00
gebakken spinazie, verse frites	
VIS VAN DE MARKT	DAGPRIJS
RISOTTO VAN PADDENSTOELEN (V)	€ 18.50
beurre blanc schuim, gepocheerd ei, truffel	
FLANK STEAK	€ 24.50
bonne femme, pedro ximenez jus	
KALFSWANG	€ 26.50
gele wortel creme, peulen, truffelaardappel, truffeljus	
TOMAHAWK STEAK (VOOR 2)	€ 68.50
gebakken paddenstoelen, seizoensgroenten, verse frites	

NA

CRÈME BRÛLÉE VAN LIMONCELLO	€ 8.50
yoghurt ijs	
FRAMBOZENBAVAROIS	€ 8.50
witte chocolade crumble, zwarte bessen gel rood fruit, sinaasappelschuim	
CHOCOLADE DESSERT	€ 8.50
warm chocolade taartje, mousse, truffel gel van passievrucht, limoengel, yogurt crumble	
SELECTIE VAN KAZEN	€ 11.50

NB. Heeft u allergieën of dieetwensen? Meld het ons a.u.b.

REM EILAND

RESTAURANT

REM EILAND RESTAURANT
HAPARANDADAM 45-2 1013 AK | HOUTHAVENS AMSTERDAM

STARTER

VITELLO TONATO slowly cooked veal, lime mayonnaise baked tuna, tomato salsa	€ 13.50
OCTOPUS gel of passion fruit, wasabi mayonnaise, crispy bread	€ 14.00
SMOKED SALMON sweet and sour pumpkin, fennel salad, elderflower gel	€ 12.50
TUNA mango cream, ginger chili gel, nori	€ 15.50
BURRATA (V) tomato broth, tomato gel, fried basil basil oil, marinated tomato	€ 13.50
SLOWLY COOKED IBERICO SHOULDER duck liver, foam of bell pepper, herbal oil, miso	€ 14.50

SIDE

FRESH FRIES	€ 4.00
GREEN SALAD	€ 3.50
BREAD WITH OLIVE OIL	€ 3.50

MAIN

REDFISH FILLET saffron beurre blanc, green asparagus parsnip cream, polenta	€ 23.50
SOLE À LA MEUNIÈRE fried spinach, fries	€ 46.00
FISH OF THE MARKET	DAILY PRICE
RISOTTO OF MUSHROOMS (V) foam of beurre blanc, poached egg, truffle	€ 18.50
FLANK STEAK bonne femme, pedro ximenez sauce	€ 24.50
VEAL CHEEK yellow carrot cream, pods, truffle potato, truffle sauce	€ 26.50
TOMAHAWK STEAK (FOR 2) fried mushrooms, seasonal vegetables, fries	€ 68.50

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE OF LIMONCELLO yoghurt ice-cream	€ 8.50
RASPBERRY BAVAROIS white chocolate crumble, black currant gel red fruit, orange foam	€ 8.50
CHOCOLATE DESSERT warm chocolate cake, mousse, truffle passion fruit gel, lime gel, yogurt crumble	€ 8.50
CHEESE SELECTION	€ 11.50

Please note. Do you have allergies or dietary requirements? Please notify us.