

REM EILAND

RESTAURANT

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

VOORGERECHT:

VITELLO

zacht gegaarde kalfssucade, limoenmayonaise, tomatensalsa

GEROOKTE ZALM

zoetzure pompoen, venkel salade, vlierbloesemgel

BURRATA (V)

tomatenbouillon, gel, gefrituurde basilicum
basilicumolie, gemarineerde tomaat

HOOFDGERECHT:

FLANK STEAK

bonne femme, pedro ximinez jus

ROODBAARSFILET

saffraan beurre blanc, groene asperge, pastinaak crème, polenta

RISOTTO VAN PADDENSTOELEN (V)

beure blanc schuim, gepocheerd ei, truffel

DESSERT:

BAVAROIS

framboos, witte chocolade crumble, zwarte bessen gel,
rood fruit, sinaasappelschuim

*Wij werken met seizoensgebonden producten waardoor het menu soms kan afwijken

BIJGERECHTEN:

brood € 3.50

groene salade € 3.50

verse frites € 4.00

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

softly cooked veal, lime mayonnaise, tomato salsa

SMOKED SALMON

sweet and sour pumpkin, fennel salad, elderflower gel

BURRATA (V)

fried basil, marinated tomato, basil oil

MAIN COURSE:

FLANK STEAK

bonne femme, pedro ximenez sauce

REDFISH FILLET

saffron beurre blanc, green asparagus, parsnip cream, polenta

RISOTTO OF MUSHROOMS (V)

beure blanc foam, poached egg, truffle

DESSERT:

BAVAROIS

raspberry, white chocolate, crumble, black currant gel, red fruit, orange foam

*we work with seasonal products and therefore the menu may differ as described above

SIDE DISHES:

bread € 3.50

green salad € 3.50

fresh fries € 4.00

NB. Do you have any allergies or specific dietary requirements? Please let us know.