

3-gangen menu voor € 24,50

Voorgerechten

Pittige pompoensoep met gele curry, kokos en lente-ui	6,00
Erwtensoop met roggebrood en katenspek	6,50
Soep van de dag	zie bord
Gerookte lamsfilet met knolselderij-appelsalade en calvados mayonaise	8,00
Makreelmousse met tomatenbruscetta en radijssalade	7,00
Verse ravioli met schorseneren, truffel en sherry-hazelnootensaus (ook als hoofdgerecht te bestellen 14,00)	7,50
Brood met tapenade, aioli en kruidenboter	5,00

Salades (klein of groot)

Thaise salade met gemarineerde ossenhaaspuntjes, bamboescheuten, paprika, champignons, taugé en sesamzaadjes	10,00/15,00
Salade met in dille en sinaasappel gemarineerde gerookte zalm, krabkoekjes en croutons	10,00/15,00
Salade met biologische blauwe geitenkaas, walnoten, gedroogde en gemarineerde abrikozen en honing-mosterd dressing	9,50/14,50

Hoofdgerechten

Biefstuk van Baambrugs weiderund met bospaddenstoelen saus en een spinazie-aardappeltaartje	18,00
Duo van hert; biefstuk en sucade, met saus van seizoensbier, rucola-stamppot en chips van pastinaak	18,50
Lamsburger op een tomaten-olijven broodje met chorizo, jalapeno peper en crème fraîche geserveerd met frites en tomatensalade	14,50
Mosselen met bereidingswijze naar keuze: traditioneel of oosters	17,50
Vis van de dag	zie bord
Vegetarische dagspecialiteit	zie bord
Vleesgerecht van de dag	zie bord
Kipsaté (2 stokjes) met verse frites, kroepoek en salade (extra kipsaté 3,50 per stokje)	12,50
Daghap	11,00
<i>Bijgerechten: puntzak verse frites (4,50) gemengde salade (3,50)</i>	

Desserts

Huisgemaakte brownie met witte chocolademousse	7,50
Citroen yoghurt bavarois met bramen coulis	7,00
Appelschnitt van patisserie Kuijt met vanille ijs	6,00
Huisgemaakte chocolade truffels	per stuk 1,50

Diner wordt geserveerd vanaf 18:00u.

Wij accepteren



3 course menu € 24,50

Starters

Spicy pumpkin soup with yellow curry, coconut cream and spring onion	6,00
Traditional Dutch pea soup with rye bread and smoked bacon	6,50
Soup of the day	ask our staff
Cold cuts of smoked lamb with an celeriac and apple salad and a calvados mayonnaise	8,00
Mackerel mousse with a tomato bruscetta and a radish salad	7,00
Fresh ravioli with black salsify, truffle and a sherry and hazelnut sauce (also as a main course 14,00)	7,50
Bread with tapenade, aioli and herb butter	5,00

Salads (small or large)

Thai salad with marinated beef, bamboo shoots, bell peppers, mushroom, bean sprouts and sesame seeds	10,00/15,00
Salad with in dill and orange marinated smoked salmon, crab cakes and croutons	10,00/15,00
Salad with organic blue goat's cheese, dried and marinated apricots, walnuts and a honey and mustard dressing	9,50/14,50

Main courses

Organic steak with mushroom sauce and a spinach and potato pie	18,00
Venison duo; steak and stewed shoulder, with a seasonal beer sauce, rocket leaves and potato puree and parsnip chips	18,50
Lamb burger on a tomato and olives roll with chorizo, jalapeno pepper and crème fraîche served with French fries and tomato salad	14,50
Mussels prepared to your wish: traditional or oriental	17,50
Fish of the day	ask our staff
Vegetarian special	ask our staff
Meat special	ask our staff
Indonesian-style chicken skewer (2 skewers) with peanut sauce, French fries , prawn cracker and salad (extra skewer 3,50)	12,50
Dish of the day	11,00
<i>Side dishes: large portion of French fries (4,50) mixed salad (3,50)</i>	

Desserts

Homemade brownie with white chocolate mousse	7,50
Apple schnitt from the famous bakery Kuijt with vanilla ice cream	6,00
Lemon and yoghurt Bavarian cream with a blackberries coulis	7,00
Homemade chocolate truffles	each 1,50

Verwijderd: c

Dinner is served from 18:00h.

No credit cards; we accept



Broodjes (wit of bruin)

Broodje van de week	zie bord
Mozzarella, pesto en chorizo uit de oven	7,50
Oude kaas met zilveruitjes	6,50
Ossenworst met mosterd	6,50
Beenham en brie uit de oven met honing-mosterdsaus	7,50
Casselerrib met lauwwarme zuurkool	7,50
Huisgemaakte tonijnsalade	6,50
Gerookte zalm met guacamole	7,50
Warme geitenkaas met spinazie, walnoten en honing	7,00
B.L.T.C. (spek, sla, tomaat, kip en mayonaise)	7,50
Pikante kip	7,50

Tosti's (wit of bruin)

Ham/kaas	3,00
Kaas	3,00
Chorizo/kaas	3,50
Mozzarella/pesto	3,50
Tonijnsalade/ kaas	3,50
Geitenkaas, rucola en honing	4,00
Met tomaat € 0,50 extra	

Soepen

Pittige pompoensoep met gele curry, kokos en lente-ui	6,00
Soep van de dag	zie bord
Erwtensoepe met roggebrood en katenspek	6,50

Salades (klein of groot)

Thaise salade met gemarineerde ossenhaaspuntjes, bamboescheuten, paprika, champignons, taugé en sesamzaadjes	10,00/15,00
Salade met in dille en sinaasappel gemarineerde gerookte zalm, krabkoekjes en croutons	10,00/15,00
Salade met biologische blauwe geitenkaas, walnoten, gedroogde en gemarineerde abrikozen en honing-mosterd dressing	9,50/14,50

En verder

Uitsmijter of omelet	6,00
Met naar keuze spek, ham, kaas, tomaat en champignons per item	0,50
2 kroketten met brood	7,50
MP-lunch; spiegelei met ham, kroket en makreelmousse met brood	11,00
Verse ravioli met schorseneren, truffel en sherry-hazelnootensaus	14,00
Biefstuk van Baambrugs weide rund met brood en gemengde salade	13,50
Lamsburger met chorizo, jalapeno peper en crème fraîche	10,00
Puntzak verse frites met aioli	4,50

Lunch wordt geserveerd van 12:00u tot 16:30u

Wij accepteren





Bread rolls (Brown or white)

Special of the week	ask our staff
Warm mozzarella, pesto and chorizo	7,50
Matured Dutch cheese with pearl onions	6,50
“Ossenworst” (raw minced meat sausage) with mustard	6,50
Pickled loin of pork with sauerkraut	7,50
Warm ham and brie with a honey and mustard sauce	7,50
Homemade tuna salad	6,50
Smoked salmon with guacamole	7,50
Warm goat cheese with walnuts, spinach and honey	7,00
B.L.T.C. (bacon, lettuce, tomato, chicken and mayonnaise)	7,50
Spicy chicken	7,50

Toasted sandwiches

Ham and cheese	3,00
Cheese	3,00
Chorizo and cheese	3,50
Mozzarella and pesto	3,50
Tuna salad and cheese	3,50
Goat cheese, rocket leaves and honey	4,00
With tomato	0,50

Soups

Traditional Dutch pea soup with rye bread and smoked bacon	6,50
Spicy pumpkin soup with coconut cream, yellow curry and spring onion	6,00
Soup of the day	ask our staff

Salads (small or large)

Thai salad with marinated beef, bamboo shoots, bell peppers, mushroom, bean sprouts and sesame seeds	10,00/15,00
Salad with in dill and orange marinated smoked salmon, crab cakes and croutons	10,00/15,00
Salad with organic blue goat's cheese, dried and marinated apricots, walnuts and a honey and mustard dressing	9,50/14,50

Furthermore

Fried egg's or omelet served with bread	6,00
<i>With your choice of bacon, ham, cheese, tomato and mushrooms each item</i>	0,50
2 beef croquettes with bread	7,50
MP-lunch: fried egg with ham, beef croquet, mackerel mousse and bread	11,00
Fresh ravioli with black salsify, truffle and a sherry and hazelnut sauce	14,00
Organic beefsteak with bread and mixed salad	13,50
Lamb burger with chorizo, jalapeno and crème fraîche	10,00
Large portion of French fries served with aioli	4,50

Lunch is served from 12:00h till 16:30h

We accept



Café Galerie Het Molenpad, Prinsengracht 653, 1016 HV Amsterdam
Telefoon: 020-625 96 80, Fax: 020-427 13 66

Desserts

Brownie met wittie chocolademousse	7,50	Brownie with white chocolate mousse
Appelschnitt van patisserie Kuijt	5,00	Apple schnitt
Citroen-yoghurt bavarois	7,00	Lemon-yoghurt Bavarian cream
Huisgemaakte chocolade truffel, p.st	1,50	Homemade chocolate truffle

Desserts

Borrelhappen

Bitterballen	4,00
Vlammetjes	4,50
Kaastengels	5,00
Inktvisringen	4,00
Borrelgarnituur	13,50
Ossenworst	4,50
Oude kaas	5,00
Nacho's met gehakt, kaas en guacamole	6,00
Puntzak verse frites met aioli	4,50
Brood met aioli, tapenade en kruidenboter	5,00
Gemarineerde olijven	3,00
Gemengde nootjes	2,50

Snacks

Appetizer croquettes
Spicy deep fried spring rolls
Deep fried cheese sticks
Calamari
Mixture of the snacks above
Dutch minced meat sausage
Matured Dutch cheese
Nacho's with minced meat, cheese and guacamole
Fries with aioli
Bread with aioli, tapenade and herb butter
Marinated olives
Mixed nuts

Wij serveren ook lunch en diner.
Vraag ons naar de kaart
We also serve lunch and dinner
Ask for the menu

U kunt bij ons ook reserveren voor diner of borrel
Vraag naar de mogelijkheden
We also take reservations for dinner or drinks
Ask us for the possibilities

Komt u met de boot?
Wij serveren lunch, borrel en diner aan boord
We serve on board when you come by boat

Wij accepteren
We accept



www.goodfoodgroup.nl

Café Galerie Het Molenpad, Prinsengracht 653, 1016 HV Amsterdam
 Telefoon: 020-625 96 80, Fax: 020-427 13 66

Met opmaak: Engels (V.S.)

Met opmaak: Engels (V.S.)

Met opmaak: Lettertype: 12 pt, Niet Vet, Engels (V.S.)

Met opmaak: Engels (V.S.)

Met opmaak: Engels (V.S.)

Met opmaak: Engels (V.S.)

Met opmaak: Engels (V.S.)

Met opmaak: Engels (V.S.)

Met opmaak: Engels (V.S.)

Met opmaak: Nederlands (standaard)

Met opmaak: Nederlands (standaard)

Met opmaak: Nederlands (standaard)

Met opmaak: Nederlands (standaard)

Met opmaak: Nederlands (standaard)

Met opmaak: Nederlands (standaard)

Met opmaak: Nederlands (standaard)

Met opmaak: Nederlands (standaard)

Met opmaak: Nederlands (standaard)

Met opmaak: Nederlands (standaard)

Met opmaak: Nederlands (standaard)