

# 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.

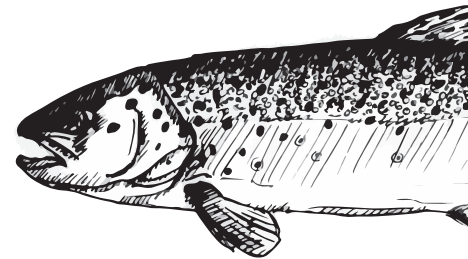
# KLEINE HAPJES

---

**HOLTKAMP BITTERBAL** - Zwolse mosterd - 12

**OLIJVEN** - Luque - 5

**ZUURDESEMBROOD** - Gezouten boter - 5



# VOORGERECHTEN

---



**POMPOEN OP 4 MANIEREN**- Geroosterde pompoen, pompoencrème,  
zoetzure pompoen, pompoenpitten (V) - 15  
+ geitenkaas - 3,5

**CANNELLONI VAN AARDAPPEL EN GARNALEN** - Aardappel cannelloni,  
Hollandse garnalen, garnalenolie - 15

**MAKREEL** -Makreel, lucht van walnoten, pastinaakcrème,  
walnoten, zwarte radijs - 17

**RUNDERTARTAAR** - Citroengel, ingelegde mosterdzaadjes, cantharel - 15

**GESTOOFDE KALFSWANG** - Coppa di Osdorp, maiscrème, geroosterde mais,  
radijssalade - 17



---

**CARSTENS**  
AMSTERDAM

# HOOFDGERECHTEN



**GEROOSTERDE KOOLSTEAK** - Knolselderijsaus, dragon, pistache & peterselie crumble (V)- 21

**GEBAKKEN SNOEKBAARS** - Hutspot\*, bouillon van geroosterde ui - 25

**ZEE & LAND** - Kabeljauwmedaillon, oer-Hollandse runderhachee\*\*, zoetzure uien, augurken, Amsterdams zuur - 27

**LANGZAAM GEGAARDE BUIKSPEK** - Krokante boerenkoolstampot - 25

**BIEFSTUK MET KRUIDENKORST** - Gegrilde roseval aardappelen, gemengde wortelen & pastinaak, hazelnoot crumble, kalfsjus - 30

**GEROOSTERDE ZEEUWSE HERTENLENDE** - Geroosterde knolselderij, puree van bloemkool, jus van veenbessen- 27

*\*HUTSPOT - is een gerecht van gekookte en gepureerde aardappelen, wortels en uien met een lange geschiedenis in de traditionele Nederlandse keuken. Hutspot is ook te vinden in de Indonesische keuken vanwege hun koloniale banden.*

*\*\*HACHEE - Een traditionele Nederlandse stoofschotel op basis van fijn gesneden vlees, vis of gevogelte en groenten.*

# BIJGERECHTEN

---

**FRITES UIT ZUYD - 6**

**WINTERSE SALADE, FRAMBOZENAZIJN - 5**

**GEROOSTERDE AARDAPPELEN, TIJM - 5**

**STOOFSCHOTELTJE, UIEN, WORTELEN - 5**

**GEROOSTERDE POMPOEN MET ZOETZURE BIETJES - 5**



---

**CARSTENS**

AMSTERDAM

# DESSERTS

---



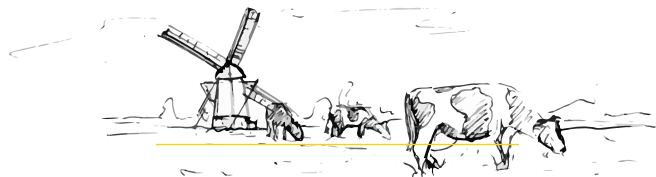
**ASSORTIMENT NEDERLANDSE KAZEN** - Druiven, walnoten, appelstroop - 15

**HEMELSE MODDER\*\*\*** - Chocolademousse, chocoladevulling,  
hazelnootijs & zeewier parels - 14

**HONINGMOUSSE** - Honingmousse, yoghurtschuim,  
veenbessenchutney - 13

**DESSERT VAN DE WEEK** - 13

*\*\*\*HEMELSE MODDER- Dit oer-Hollandse gerecht heeft Franse invloeden door de aanwezigheid van chocolademousse. Het contrast tussen chocolade en lichte slagroom is een essentieel onderdeel van de charme van dit dessert.*



**CARSTENS**

AMSTERDAM

---

CAR2TENS  
AMSTERDAM