

MEIN

STADSSCHOUWBURG AMSTERDAM

ONTBIJT & LUNCH

DAGMENU

TE BESTELLEN TOT 16.00

Theaterontbijt tot 13:00 uur — jus d'orange, stokbrood, croissant, gekookt ei, boerenkaas, yoghurt & fruit, boter en bramen-laurierjam (VEG)	13,00
• Supplementen: <i>Gerookte zalm</i>	+ 4,00
<i>Glas cava of mimosa</i>	+ 7,50
Granola met Griekse yoghurt en vers fruit (VEG)	8,00
Croissant met kaas of bramen-laurierjam (VEG)	5,00
Eggs florentine : twee gepocheerde eieren op briochebrood met Hollandaisesaus en spinazie (VEG)	14,00
• Supplement: <i>Gerookte zalm</i>	+ 4,00
Twee Holtkamp rundvlees- of Cas & Kas vegan kroketten op desembrood met mosterd, boter en tuinkers	12,00
12 uurtje – Soep, huzarensalade (VEG) , Holtkamp rundvlees- of groentekroket en stokbrood	15,00
Croque-monsieur met Emmentaler, Livar ham en salade met dragondressing	13,00
Croque-madame met Emmentaler, Livar ham en salade met dragondressing plus een gebakken ei	15,00
Klassieke kaastosti met boerenkaas (VEG)	8,00
Sandwiches (desembrood wit of bruin):	
• Baba Ganoush, granaatappel, ingelegde aubergine en dukkah (VGN)	12,00
• Surinaamse hete kip met kousenband, Madame Jeanette peper en zoetzure komkommer	13,00
• Smashed avocado met radijs, chili-vlokken en een gepocheerd ei (VEG)	13,00
• Makreel pepesan met serehmayonaise en krokante ui	13,00
• Halloumi, gegrilde groenten, dragonpesto (VEG)	12,00
Salade van gegrilde Little Gem met mierikswortel-emulsie, olijven, kappertjes en geschaafde venkel (VEG) of (VGN)	11,00
Salade Niçoise met gegrilde tonijn, haricots verts, gekookt ei en Piment d'Espelette mayonaise	14,00
Soep van de dag - Wisselende soep met bijpassende garnituur en brood (VEG)	8,00

Heb je allergieën of dieetwensen? Onze chef denkt graag met je mee!
Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v. een **(VEG)** of **(VGN)**.

TAART & ZOET

Pistache financier met witte chocolade (VEG)	5,00
Huisgemaakte appeltaart* (VEG) + een bolletje vanilleroomijs	6,50 + 2,00
Huisgemaakte American Cheesecake* (VEG)	6,00
Huisgemaakte wortelnotencake* (VEG)	6,00
Holtkamp chocoladetaart (VGN) + slagroom	7,00 + 0,70

**Al onze huisgemaakte taarten worden gemaakt door onze collega's van zorginstelling Cordaan.*

BORREL

VANAF 13,00

Nacho's uit de oven met cheddar en chipotle-salsa, guacamole en crème fraîche (VEG)	12,00
Karaage kip met Japanse spitskoolsalade & hoisin-mayonaise	11,00
Holtkamp rundvleesbitterballen met mosterd	9,00
Cas & Kas vegan bitterballen met mosterd (VGN)	9,00
Kaastengels met chilisaus (VEG)	8,00
Tomaat-mozzarella arancini met burrata crème en basilicum (VEG)	9,00
Bruschetta met tomaat, bleekselderij, ui en basilicum (VGN)	8,00
Samosa's met zoete aardappel, doperwten en kerrie massala (VGN)	10,00
Paté van bospaddestoelen , pistache en pecan-noten met cornichons, grove mosterd en stokbrood (VGN)	9,00
Huisgemaakte friet met mayonaise (VEG)	7,00
Portie Boerenkaas van Lindenhoff (VEG)	8,00
Hollands bittergarnituur Bitterballen, kaastengels & vlammetjes	14,00
Gezond Garnituur Gemarineerde artisjok, olijven, crudités, hummus, saffraan-aioli en stokbrood van Menno (VEG)	12,00
Gemengde noten van Gotjé (VGN)	5,00
Gemarineerde olijven (VGN)	5,00

Heb je allergieën of dieetwensen? Onze chef denkt graag met je mee!
Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v. een (VEG) of (VGN).

VOORAF OF ALS KLEIN GERECHT

AVONDMENU

VAN 17.00 TOT 20.00

Soep van de dag wisselende soep met bijpassende garnituur en brood (VEG)	8,00
Paté van bospaddestoelen , pistache en pecan-noten met cornichons, grove mosterd en stokbrood (VGN)	9,00
Gemarineerde zalm met groene asperges, en een gepocheerd hoeve-eitje	12,00
Salade van gegrilde Little Gem met mierikswortel-emulsie, olijven, kappertjes en geschaafde venkel (VEG) of (VGN)	11,00
Salade Niçoise met gegrilde tonijn, haricots verts, gekookt ei en Piment d'Espelette mayonaise	14,00
Tartaar van Coeur de Boeuf tomaat met lavas-schuim, bleekselderij en Texelse schapenkaas (VEG)	9,00
Bruschetta met tomaat, bleekselderij, ui en basilicum (VGN)	8,00
Samosa's met zoete aardappel , doperwten en kerrie massala (VGN)	10,00

HOOFDGERECHT & SPECIALS

Eenakter onze wisselende vegetarische theaterschotel (vraag aan onze collega's) (VEG)	22,00
Lamsfilet met tuinbonen, asperges, saliepolenta en morillejus	25,00
Risotto met Argentijnse garnalen, Hollandaise van schaaldieren, zeekraal en lamsoor	21,00
Violetartisjok met romige kruidenpuree, courgettebloem, antiboise en Taggiasche olijven (VEG)	20,00
Stadsschouwburger burger van Lindenhoff rund-vlees met chipotle-saus, cheddar, tomaat, augurk, geserveerd met huisgemaakte friet en salade (VGN): burger van quinoa en zwarte bonen)	20,00

DESSERT & ZOET

Coupe Romanoff met aardbeien, vanilleijs, sabayon en meringue (VEG)	11,00
Frangipane met rabarber en crème fraîche ijs (VEG)	9,00
Chocoladesorbet met framboosmousse en pistachecake (VGN)	10,00
Kaasplankje van Lindenhoff met druiven en Sardijns platbrood (VEG)	14,00

of kies uit onze taarten of zoetigheden

Heb je allergieën of dieetwensen? Onze chef denkt graag met je mee!
Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v. een (VEG) of (VGN).

KOFFIE

Koffie	3,70
Americano	3,70
Espresso	3,70
Ristretto	3,70
Dubbele espresso	4,50
Koffie verkeerd	4,10
Cappuccino	4,10
Espresso macchiato	4,00
Latte Macchiato	4,50
Flat white	4,50
Cortado	4,10
+ extra shot	+ 1,30

THEE

Verse muntthee	3,90
Verse gemberthee	3,90
Peeze thee	3,40
English breakfast, earl grey, Ceylon, citroen, kamille, jasmijn, rooibos, groen, Moroccan Mint	
Chai Latte	4,50
+ extra shot	+ 1,30

ZUIVEL

Melk	3,60
Chocolademelk (warm)	3,90
+ slagroom	+0,70
Chocolademelk (koud)	3,70

SAPPEN

Verse jus d'orange	5,30
Schulp biologische sap	4,40
appel, peer, appel-aardbei	
Big Tom Spiced Tomato Juice	5,00

FRIS

Coca cola/ zero	3,90
Fuze tea/green	3,90
Orangina	4,10
Fanta cassis	3,90
Sprite	3,90
Rivella	3,90
Loopuyt tonic	4,10
Loopuyt ginger beer	4,10
Loopuyt rose lemonade	4,10
Royal Bliss bitter lemon	4,10
Royal Bliss ginger ale	4,10
Chaudfontaine 20 cl	3,90
L'eau pour l'art 75 cl	8,00
Huisgemaakte ijsthee	5,00

BIER TAP

Grolsch pilsner 25 cl	4,00
Grolsch pilsner 50 cl	7,80
Grolsch weizen 30 cl	5,80
Grolsch weizen 50 cl	8,90
Grimbergen blond	6,50
Grolsch bockbier	6,50
Grolsch IPA	6,50
Peroni 25 cl	4,50
Peroni 50 cl	8,40
Brouwerij 't IJ Sunny Side Up	6,50
Kopstoot	8,40

BIER FLES

Vedett Extra IPA	6,70
Liefmans kriek	6,20
Grolsch radler	4,50
La Chouffe	6,70
Duvel	6,70
Brouwerij 't IJ IJwit	6,50
Brouwerij 't IJ Zatte	6,50
Corona	6,70
Seizoensbieren	
vraag onze collega's	
Somersby Cider	6,70
Grolsch 0.0	4,00
Grolsch Weizen 0.0	5,80
Corona Cero 0.0	6,70
Brouwerij 't IJ Free IPA*	6,50
Brouwerij 't IJ VRIJwit*	6,50
* < 0,5%	

DIGESTIEF

Martell Cognac VS	7,90
Remy Martin VSOP	10,10
Armagnac	8,50
Calvados	7,90
Grappa	7,90

LIKEUR

Baileys, Cointreau,	6,80
Drambuie, Disaronno Amaretto,	
Kahlua, Limoncello, Licor 43,	
Sambuca, Tia Maria, Frangelico,	
Grand Marnier	

PSV

Port tawny, ruby, wit	5,20
Sherry dry & medium	5,20
Martini bianco, rosso & dry	5,20
Campari	5,80
Crodino 0.0	5,20

WHISKEY

Jameson, Famous Grouse, Four	6,90
Roses Jack Daniels	8,00
single malts	
Oban, Lagavulin	11,00
Dalwhinnie, Talisker	

GEDESTILLEERD

Jajem jonge jenever	5,70
Zuidam korenwijn	5,70
Van Wees oude jenever	5,70
Beerenburg	5,70
Vieux	5,70
Jägermeister, Salmari	5,70
Ketel One vodka	5,70
Bobby's Gin / Loopuyt Gin	7,40
Don Julio Blanco	7,40
Don Julio Reposado	7,40
Havana Club 3 años	8,50
Havana Club 7 años	8,50

COCKTAILS

*optie: 0%	
Kir Royal	8,50
Mimosa *	8,50
Bloody Mary	12,50
Loopuyt Gin & Tonic*	11,50
Bobby's Gin & Tonic	11,50
Gin Rose Lemonade	11,50
Negroni	12,50
Aperol Spritz	11,00
Crodino Spritz 0.0	10,00
Campari Spritz	11,00
Limoncello Spritz*	11,00
Moscow Mule	11,00
Dark 'n Stormy*	11,50
Espresso Martini	13,00
Old Fashioned	12,00
Sweet & Spicy Ginger	12,50
Bourbon Iced Tea	12,00

MOUSSEREND

Cava Brut	7,50 / 36,00
Pares Balta,	
Penedès – Spanje	
Grüner Veltliner 0%	6,50 / 31,00
Hochriegel	
Wien – Oostenrijk	

WITTE WIJN

Verdejo & Viura	5,90 / 29,50
Bodegas Felix Lorenzo,	
Penedès – Spanje	
Sauvignon Blanc	7,30 / 35,60
Connoisseur,	
Côtes de Gascogne	
– Frankrijk	
Picpoul de Pinet	7,30 / 35,60
Cave de l'Ormarine,	
Occitanie – Frankrijk	
Grüner Veltliner	7,30 / 35,60
Joe' – Dockner,	
Niederösterreich	
Chardonnay	7,30 / 35,60
Haute de Sénaux	
Pays d'Oc – Frankrijk	
Albarino	7,90 / 38,50
Castelo do Mar,	
Galicia – Spanje	
Weissburgunder	7,90 / 38,50
Beck - Oostenrijk	
Riesling 0.0	7,00 / 33,50
Geierslay,	
Mosel – Duitsland	

ROSE WIJN

Grenache,	5,90 / 29,50
Cinsault, Syrah	
Barbebelles Rosé,	
Provence – Frankrijk	

RODE WIJN

Merlot	5,90 / 29,50
Vigneti delle Dolomiti,	
Trent – Italië	
Spätburgunder	7,30 / 35,60
Stern, Pfalz – Duitsland	
Montepulciano	7,30 / 35,60
Nicodemi,	
Abruzzo – Italië	
Tempranillo	7,90 / 38,50
Bodegas Artuke,	
Rioja – Spanje	
Sangiovese	7,90 / 38,50
Alberaia – Caciorgna,	
Toscane – Italië	