



MARKERHUISJE
Amsterdam

MENU

Vichyssoise - aardappel-prei soep met gerookte paling, prei-olie en bieslook. **15**

Paté - van gevogelte en kippenlever, mosterdcrème, Amsterdamse uitjes en geroosterd zuurdesem. **15**

Gekarameliseerde witlof, crème van kastanje, geroosterde hazelnoot, Granny Smith en uiencompote. **15**

Bavette - Cognac-pepersaus en Franse frietjes. **26**

Gnocchi - gevuld met champignons en Cashel Blue, met geroosterde peer en walnoot. **22**

Wisselend gerecht - Wekelijks wisselend - laat u verrassen door onze chef. **dagprijs**

Chocolade crémeux - met chocolade sablé crumble, amarenakersen en zeezout. **10**

Appel crumble - kaneel-vanillecustard, appelcompote en pecan-havercrumble **12**

Kaasplankje (van Kef) - Cashel Blue, Grutte Grize en Noorderkaas, met vijgencompote en vijgen-amandelbrood. **14**

Broodplankje - zuurdesem baquette met beurre noisette. **6**

Salade - kleine gemende salade. **5.5**

Frietjes - portie Parmezaanse frietjes. **6.5**