



### *Liquid desserts*

Overheerlijke cocktails, bedoeld als alternatief dessert  
Mouthwatering cocktails particularly styled to replace dessert

Cherry Pie Martini <i>vodka, raspberry liquor, cherry brandy</i>	12
Espresso Martini <i>vodka, chilled espresso, Tia Maria, Kahlua</i>	12
Green Apple Martini <i>vodka, Calvados, Cointreau, lime juice</i>	12
Lemon Pie Tini <i>lemon vodka, limoncello, lemon sugar syrup, lemon juice</i>	12
Mudslide Martini <i>vodka, Bailey's, crème de cacao</i>	12
Brandy Alexander <i>brandy, dark crème de cacao, half-and-half, nutmeg</i>	12
Bush Whacker <i>Kahlua, Amaretto, Bailey's, Frangelico, coconut milk, nutmeg</i>	12
After Ten <i>Grand Marnier, Drambuie, cream, in a Galliano lit glass</i>	12

### *Amsterdamsche likeuren*

#### *Amsterdam liqueurs*

'Bitterkoekjes' van Wees	6
'Chocolade' van Wees	6
'Kaneel' van Wees	6
'Vanille' van Wees	6
Cherry Brandy XO De Kuyper	16

alle prijzen in Euro's en inclusief belastingen  
all prices in Euros and inclusive government taxes

### *Hoofdstad en wijn - and wine*

#### **BY THE GLASS - ENOMATIC !**

Het 'enomatic' wijn-per-glas systeem maakt het mogelijk om 20 verschillende wijnen per glas te bieden, uitgekozen door Hoofd Sommelier Dannis Apeldoorn, met maandelijks wisselende thema's! Hoofdstad Brasserie's "Wine by the Glass" enomatic system offers 20 different wines available by the glass, selected by De L'Europe's Head Sommelier Dannis Apeldoorn. Every month a new theme is featured, so be sure to come back again next month to try 20 whole new wines!

### *Koffie & thee - Coffee & tea*

Kop koffie, espresso, cafeïnevrij, cappuccino, cafe au lait 4  
Cup of coffee, espresso, decaff coffee, cappuccino, cafe latte

Pot thee - smaken naar keuze vanaf - from 6  
Pot of tea - your choice of flavours

Koffie + friandises 8  
Coffee + petits fours



Hoofdstad Brasserie is bekroond met een Michelin 'Bib Gourmand' 2012  
Hoofdstad Brasserie has been awarded a 2012 Michelin 'Bib Gourmand'

# HOOFDSTAD BRASSERIE

DE L'EUROPE - AMSTERDAM

## Hoofdstad Menu

Voorgerecht/soep, hoofdgerecht en nagerecht naar keuze (3 gangen)  
Any appetizer/soup, main course, and dessert (3 courses)

A la carte en supplements zijn niet inbegrepen bij het 3 gangen menu  
3 course menu does not include a la carte and sides

## Voorgerechten - Appetizers

Seizoenssalade met witlof, rode bieten, Roquefort dressing en walnoten  
Seasonal salad with cabbage, beetroot, walnuts and Roquefort dressing

Gebakken boudin noir met appeltjes en crème van pastinaak  
Pan fried boudin noir with apple and cream of parsnip

Stoofschotel van 'Calamari a l'Armoricaïne' met pikante tomaat en croutons  
Casserole of calamari, spicy tomato, croutons

Rolletjes van rundercarpaccio en spitskool met dressing van soya en zoetzure paddenstoelen  
Beef carpaccio rolls with cabbage, soy dressing, sweet & sour mushrooms

Gerookt kalfsvlees met tonijnmayonaise en mesclun  
Smoked veal with tuna mayonnaise and herb salad

Aberdeen Angus tartaar met toast  
Aberdeen Angus tartar with toast

## Soepen - Soups

Heldere kippensoep met herfst groenten en ravioli van champignons  
Clear chicken soup with spring vegetables and mushroom dumplings

Uiensoep met gegratineerde Gruyère kaas crouton  
Onion soup with Gruyère cheese crouton

Soep van de dag  
Soup of the day  
Let's see what the Chef has prepared for us today!

## Hoofdgerechten - Mains

Kabeljauwrug met saus Grenobloise, spinazie en pommes vapeur  
Cod fillet with sauce Grenobloise, spinach and pommes vapeur

Vis van de dag  
Fish of the day

'Cervelaat' van Noordzee vis en schaaldieren met een cassoulet van flageot bonen  
'Cervelat' of North Sea fish and shellfish with a cassoulet of flageot beans

Fricassée van piepkuiken met gebakken paddenstoelen  
Spring chicken fricassée with pan fried mushrooms



Kalfsschenkel met puree van mierikswortel, aardappel en peulvruchten  
Veal shank with horseradish, potato and sugar peas

Risotto met Taleggio, spinazie en bospaddenstoelen  
Risotto with Taleggio, spinach and forest mushrooms

Bonne femme met spek bij alle hoofdgerechten  
Side dish 'bonne femme' with bacon served with all mains

## Champagne per glas - Glass

Billecart-Salmon Brut	15
Moët & Chandon Grand Vintage 2003	22
Ruinart Blanc de Blancs	26
Krug Grande Cuvée	44
Laurent Perrier Rose	25

 = varkensvlees - pork  
 = vegetarisch - vegetarian


Executive Chef  
Richard Van Oostenbrugge

Sous Chef  
Alexandre Bazard

## Daily specials

MAANDAG / MONDAY  
Kalfsblanquette  
Blanquette of veal

DINSDAG / TUESDAY  
Gestooft konijnenbout met mosterd  
Rabbit and mustard stew

WOENSDAG / WEDNESDAY   
Kalfslever a l'Anglaise met spek en uien (varkensspek optioneel!)  
Veal liver a l'Anglaise with bacon and onions (bacon optional!)

DONDERDAG / THURSDAY  
Lams stoofschotel  
Navarin of Lam

VRIJDAG / FRIDAY  
Vissoep  
Bouillabaisse

ZATERDAG / SATURDAY  
Steak tartare  
Steak tartar

ZONDAG / SUNDAY  
Gestooft lamsschouder '7 heures'  
Lamb shoulder braised for '7 hours'

## Nagerechten - Desserts

Selectie van binnen- en buitenlandse kazen  
Selection of Dutch and international cheeses

Citroentaart  
Lemon pie

Chocolade profiteroles met vanille ijs  
Chocolate profiteroles with vanilla ice cream

De authentieke Millefeuille gevuld met aardbeiencreme  
An authentic Millefeuille with strawberry cream

Crème brûlée van Madagascar vanille  
Crème brûlée of Madagascar vanilla

Vraagt u ook naar onze dagelijks wisselende roomijs en sorbet smaken  
Please enquire for today's ice creams and sorbets

## A la carte

6 escargots met kruidenboter  
6 escargots with garlic butter

Oesters 'Gillardeau' per stuk  
Oysters 'Gillardeau' per piece

Planche de charcuterie   
Charcuterie platter

Hollandse garnalen cocktail De L'Europe  
Dutch shrimp cocktail De L'Europe

Tong Meunière met remouladesaus, huisgemaakte frites en salade  
Dover sole with remoulade sauce, homemade fries and salad

Gebakken Aberdeen Angus ossenhaas met frites, salade van sperziebonen en grove mosterd, saus Bordelaise met mergpijp  
Sautéed fillet of Aberdeen Angus beef with fries, salad of green beans and mustard, sauce Bordelaise with marrow bone

Mossel pan met frites en salade  
Traditional mussels with French fries and salad

Dry aged Simmenthal entrecôte met aardappel gratin, salade en béarnaise  
Dry aged Simmenthal entrecôte with potato gratin, salad and foyot sauce

Krokante kalfszwezerik met mosterd linzen en gebakken aardappel blokjes  
Crispy veal sweetbread with mustard lentils and pan fried potato

## Supplements - Sides

Huisgemaakte pommes frites  
Homemade large fries

Spinazie  
Spinach

Groene salade  
Mixed green salad

Broccoli  
Broccoli

Pommes gratin  
Potato gratin

Béarnaise saus  
Bearnaise sauce