

SERRE.

Mousserende wijn

Simonsig Kaapse Vonkel Brut, Stellenbosch, Zuid Afrika <i>Fris & citrus</i>	11	55
Gales Cuvée Première Rosé Brut, Moselle, Luxemburg <i>Framboos & bosaardbei</i>	9	48
Moët & Chandon, Frankrijk <i>Vineus, appel & bessen</i>	19	98

Witte wijn

Portantica Bianco, Catarratto, Inzolia, Sicilië, Italië <i>Citrus & tropisch fruit</i>	5	25
The Winery of Good Hope Unoaked, Chardonnay, Stellenbosch, Zuid-Afrika <i>Fris & perzik</i>	7	35
Kurt Angerer Grüner Veltliner Kies, Kamptal, Oostenrijk <i>Sappig & exotisch fruit</i>	8	40
Weingut Seeger Grauer Burgunder, Baden, Duitsland <i>Kweepeer, honingmeloen & kruiden</i>	10	50
Domaine de Châtenoy Menetou-Salon Blanc, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrijk <i>Stuivend & buxus</i>	11	55
Delaire Graff Estate Stellenbosch, Chenin Blanc, Zuid-Afrika <i>Rond, gerookt & noten</i>	11	55
Barón de Ley Reserva 3 Viñas, Viura, Malvasia, Garnacha Blanca, Rioja, Spanje <i>Krachtig, honing & vanille</i>	12	60
Domaine Chavy Chouet Puligny-Montrachet, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk <i>Verfijnd, vanille, boter & toast</i>	-	120
Rosé		
Domaine L'Ostal, Syrah, Grenache, Languedoc, Frankrijk <i>Complex & rozen</i>	7	35
Guillaume & Virginie Philip MIP Classic Cinsault, Syrah, Grenache, Provence, Frankrijk <i>Licht roze & rood fruit</i>	10	50

Rode wijn

Ramón Roqueta Tempranillo, Catalunya, Spanje <i>Romig en rond, zwart fruit & laurier</i>	5	25
The Winery of Good Hope, Syrah, Stellenbosch, Zuid-Afrika <i>Kruidig, rood fruit & zachte tannines</i>	7	35
J. Lohr Winery Cypress, Zinfandel, California, Verenigde Staten <i>Fruitig en zacht, cacao & kruidnagel</i>	8	40
Kurt Angerer, Zweigelt Barrique, Kamptal, Oostenrijk <i>Elegant en levendig, donker fruit</i>	9	45
Domaine Chavy-Chouet 'La Taupe' Pinot Noir, Bourgogne, Frankrijk <i>Kersen & zwarte bessen</i>	10	50
Luigi Einaudi, Barbera, Piemonte, Italië <i>Krachtig en zacht & zoethout</i>	12	60
Châteaux Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Bordeaux, Frankrijk <i>Karaktervol & specerijen</i>	11	55
Delaire Graff Estate Botmaskop Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec, Stellenbosch, Zuid-Afrika <i>Donkere bessen & kruiden</i>	14	75

Serre drinks

Cocktail van het seizoen <i>Mango, Havana 7 years & kokoswater</i>	17
Vodka Rose Fizz <i>Absolut Elyx Vodka, Rose Lemonade & gember</i>	15
Yuzu Spritzer	15
Hendrick's gin en Fever Tree	15
Bobby's gin en Fever Tree	15
Jinzu gin en Fever Tree	15

SERRE.

Lente

SERRE.

Om te delen

Krokante kip Kimchi, zoetzuur & bonito vlokken	6
Croque monsieur Koningskrab & serrano ham	4 stuks 10
Tempura gamba's Dashi & daikon	5 stuks 14
Thaise visburger Kimchi & rauwkost	2 stuks 12
Gestoomde bun Krokante eend & hoisin saus	2 stuks 12
Oester Zwarte bonen & bosui	3 stuks 15
Oester Bloedsinaasappel & Campari	3 stuks 15
Paling Eendenlever, miso & granny smith	18

Fruits de mer 'Serre'

Combinatie van koude schaal- en schelpdieren Mosselen, kokkels, rivierkreeftjes, Hollandse garnalen, koningskrab, 2 Fine de Claire's & 2 Tara oesters & halve kreeft p.p.	1 pers. / 2 pers.	65 / 120
Fine de Claire	6 / 12 stuks	24 / 48
Tara oester	6 / 12 stuks	32 / 64
Combi van beide oesters Oesters worden geserveerd met pumpnickel, citroen & sjalot-azijn	6 stuks	30

Tartaar & kreeft

Steak tartaar Aan tafel bereid	150 gram	25
Surf & turf 75 gram tartaar & halve kreeft		45

Specials

Voorgerechten

Steak tartaar Amsterdams zuur, gerookte eidooier & krokante aardappel	16
Ceviche Dorade royale, kombucha & dragon	16
Tonijn Avocado, Sambai & zoetzuur	19
Vitello tonnato Artisjok, olijven & tomaat	19
Zalm miso Soba noedels, shiitake & gomasio	19
✓ Tartaar `natuur` Meloen, tomaat & savora mosterd	14

Tussengerechten

Amsterdamse mosterdsoep Crème fraîche, bacon & bieslook	9
Ramen eend Noedels, bosui & shiitake	16
Oosterschelde paling Gelakt buikspek, granny smith & ponzu	19
Pulpo Maïs, pimenton & jalapeño	19
✓ Knolselderij Zwarte knoflook, beurre noisette & hazelnoot	15

Hoofdgerechten

Kabeljauw Risotto, fruits de mer & gerookte knoflook	25
Polderhoender Gnocchi, peultjes & morillesaus	24
Wagyu short rib '18uur gegaard' Sjalot, Trappeur & gekonfijte citroen	45
Zeetong Koningskrab, venkel & schuimige bisque	39
✓ Wortel Gnocchi, sinaasappel & vadouvan	18



Bib Gourmand is een kwalificatie van Michelin die staat voor een uitstekende prijskwaliteitsverhouding.

Creëer uw eigen Bibendum-menu

3-gangen keuzemenu	37
Voor-, hoofd- & nagerecht	
Tussengerecht i.p.v. nagerecht	supl. 6
4-gangen keuzemenu	52
Voor-, tussen-, hoofd- & nagerecht	

Voorgerechten

Paté de campagne Kweepeer, salade Mesclun & toast
Tonijn Avocado, Sambai & zoetzuur

Tussengerechten

Oosterschelde paling Gelakt buikspek, granny smith & ponzu
Pulpo Maïs, pimenton & jalapeño

Hoofdgerechten

Kabeljauw Risotto, fruits de mer & gerookte knoflook
Lamsrack Couscous, yoghurt, Ras el Hanout

Nagerechten

Kaas Selectie van internationale kazen van Fromagerie Kef te Amsterdam
Popcorn Pinda & karamel
Lemon curd Earl grey & meringue
Serre Sundae Vanille, karamel & chocolade

Black Angus 'Grain Fed'

Entrecôte 200 / 250 / 300 gram	28 / 34 / 39
Rib-eye 200 / 250 / 300 gram	32 / 39 / 47
Surf & turf Combineer de entrecôte of rib-eye met een halve kreeft	supl. 25
Alle gerechten worden geserveerd met béarnaise en chimichurri, biologische friet & koolsalade	

Bijgerechten

Biologische friet van Friethoes	5
Friet van zoete aardappel Met komijnmayonaise	6
Little gem salade Croutons, tomaat & dressing	6

Kaviaar lovers

Baerii Romig, donkerbruin tot zwart	55
Oscietra Notig, diep donker bruin tot olijfgroen	60
Imperial Notig & zilt, licht bruin tot goudkleurig	75
Beluga Romig & notig, grijs zilver	120

Kaviaar wordt geserveerd per 10 gr met klassieke garnituur & blieni's

Classics

Caesar salade Supl. voor gamba's of kalkoen	15 5
Best club in town Kalkoen Zalm Kreeft	17 19 28
Serre burger Black angus, B.L.T & Pimenton	180 gram 18