

Creëer uw eigen Bibendum - menu

3-gangen keuzemenu 44
Voor-, hoofd- & nagerecht
Tussengerecht i.p.v. nagerecht suppl. 10

4-gangen keuzemenu 60
Voor-, tussen-, hoofd- & nagerecht

Voorgerechten

Kwartel 18
Aardappelsalade, mosterd & Trappeur specerijen

Tartaar 'Natuur' 18 
Watermeloen, tomaat & Amsterdams zuur

Gerookte heilbot 21
Aziatische salade, cashewnoten & Five spices

Tussengerechten

Zalm 19
Zuurkool, krokante aardappel & beurre blanc

Thaise pompoen 18
Geroosterd, kokos -pompoen crème & koriander
Suppl. coquille 7

Hoofdgerechten

Eend 25
Polenta, bospeen & vadouvan

Wilde paddestoelen 24 
Spelt, pastinaak & groene kruiden

Kabeljauw 26
Miso, soba noedels & dashi

Nagerechten

Kaas 18 / suppl. 8
5 internationale kazen van Fromagerie Kef te Amsterdam

Serre Sundae 10
Caramel, vanille & chocolade

Peer 12
Compote, sorbet & amandel-praline mousse



Serre

*Met trots presenteren wij onze menukaart die gecreëerd is door Chef de Cuisine Bram Postel. Hij heeft in verscheidene restaurants gewerkt waar hij veel kennis en inspiratie heeft opgedaan. Tevens heeft Bram nauw samengewerkt met Executive Chef Arjan Spielman van ons restaurant Ciel Bleu**.*

Ook stellen wij graag Annika Bouterse aan u voor in ons Serre team; een gedreven servicemanager die reeds ervaring opdeed in de Amsterdamse hospitality branche. Het team van Serre biedt u graag een ontspannen en smaakvolle ervaring.

