

SERRE.

Creëer uw eigen Bibendum-menu

3-gangen keuzemenu

Voor-, hoofd- & nagerecht
Tussengerecht i.p.v. nagerecht

4-gangen keuzemenu

Voor-, tussen-, hoofd- & nagerecht

Voorgerechten

Kwartel

Aardappelsalade, mosterd & Trappeur specerijen



Tartaar 'Natuur'

Watermeloen, tomaat & Amsterdams zuur

Gerookte heilbot

Aziatische salade, cashewnoten & Five spices

Tussengerechten

Zalm

Zuurkool, krokante aardappel & beurre blanc

Thaise pompoen

Geroosterd, kokos -pompoen crème & koriander
Suppl. coquille

Hoofdgerechten

Eend

Polenta, bospeen & vadouvan



Wilde paddestoelen

Spelt, pastinaak & groene kruiden

Kabeljauw

Miso, soba noedels & dashi

Nagerechten

Kaas

5 internationale kazen van Fromagerie Kef te Amsterdam

Serre Sundae

Caramel, vanille & chocolade

Millefeuille

Sinaasappel, cheesecake crème & grand cru de cacao



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





Serre

*Met trots presenteren wij u ons Serre menu, samengesteld door Chef de Cuisine Bram Postel. Bram heeft in verscheidene restaurants gewerkt, waaronder ons restaurant Ciel Bleu** waar hij zijn technieken heeft geperfectioneerd en zijn signatuur heeft gecreëerd. Voor menu's haalt Bram nog steeds veel inspiratie uit de samenwerking met Ciel Bleu's executive chef Arjan Spielman.*

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.

