



THE
DEAN
AMSTERDAM

3,5
per side

SIDES

Friet van friethoes met mayonaise

Groene salade met franse dressing, zoetzure venkel, granaatappelpitjes & dille

Geroosterde seizoen groenten melange

VOOR*gerecht*

Paté de campagne ● Tutti frutti, balsamico-gel & kruidensla

Terrine van gerookte zalm & kabeljauw ▲ Nori, forelkuit & saffraanschuim

Vega wellington ■ Duxelles van champignonmix, spinazie, kastanje,
vadouvan hollandaise, hazelnootcrumble & microgroenten

● Pinot Gris Orange Australia | 10,-

▲ Chablis Bourgogne France | 15,-

■ Chardonnay Languedoc France | 8,5

ADD-ON

Als begeleidend gerecht

Oesters op ijs (min. 2 per bestelling)

Mignonettesaus, Aziatische dressing, citroen, bieslookolie

3,5
per stuk

Cava Palau Gazo Brut | 5,-

Veuve Clicquot Réserve Cuvée | 17,-

TUSSEN*gerecht*

Velouté van kreeft ● Rouille, brioche croutons, kruidenolie, schuim van dille, dragon & Pernod

Tomatenconsommé ▲ Tomberries, bundelzwam, basilicumcress & kruidenolie

● Riesling Mosel Deutschland | 8,-

▲ Whispering Angel Provence France | 15,-

Ook beschikbaar
als non-alcoholic

SPOOM

Champagne scroppino Citroenijs, bubbles, munt

HOOFDgerecht

Hertensteak ● Gerookte bietcrème, Chantenay wortel, portjus & pastinaakchips

Ballotine van parelhoen ▲ Gerookt spek, truffelvulling & gevogeltejus

Skreifilet ■ Bisqueschuim, zeekraal, pommes duchesse & oesterblad

Bloemkoolsteak ★ Vadouvan, granaatappel, knolselderijcrème, beurre noisette, cauliflower pickle & hazelnootcrumble

● Pinotage Touch Rijk's South Africa | 10,-

▲ Rioja Reserva Vina Herminia Spain | 12,5

■ Chablis Bourgogne France | 15,-

★ Riesling Mosel Deutschland | 8,-

NAgerecht

Chocoladetarte ● Rodefruitcoulis, pure cacao ganache, pistachecrumble, karamel-roomijs & Atsina-cress

Stoofpeer ▲ Witte chocoladecrème, pistachecrumble, reductie van vanille, kaneel & steranijs & verse munt

Kaasplateau ● (+ €4,50 supplement) Munster, Manchego, Tomme aux fleurs, Bleu d'Auvergne, kletzenbrood & vijgencompote

● Ruby Port Vanzellers Portugal | 8,-

▲ Sauvignon Blanc Sweetheart Oliver Zeter Deutschland | 9,5



Bijpassende wijn



Premium wijn

3-GANGENdiner

Voorgerecht, spoom, hoofdgerecht & nagerecht

32,5

4-GANGENdiner

Voorgerecht, tussengerecht, spoom, hoofdgerecht & nagerecht

42,5

5-GANGENdiner

Voorgerecht, tussengerecht, spoom, hoofdgerecht, kaasplateau & nagerecht

49,5

OVER *ons*

In het hart van Amsterdam Zuid, in het historische
The College Hotel Amsterdam, Autograph Collection, ligt The Dean.

Een restaurant waar de horeca-specialisten van de toekomst
worden gecreëerd. Hier combineren we passie, vakmanschap en
creativiteit, en bieden studenten de kans om te leren, te leiden
en te excelleren in de keuken, bediening en management.

De gerechten die je proeft, zijn niet alleen het resultaat van talent,
maar ook van de toewijding en visie van de chefs van morgen.

The Dean is de plek waar we de horecatalenten
van de toekomst vormen.