

---

## DESSERTS

---

**Advocaat Cheesecake** 8.5  
Cheesecake op basis van advocaat met een bodem van roomboter sprits, met advocaat & coulis van rood fruit

**Appeltaart van Holtkamp** 7  
Hollandse appelkruimeltaart met slagroom

**Tiramisu** 8.5  
Bereid met Crème de Mocca uit eigen distilleerderij

**Chocoladetaart** 8  
Glutenvrije chocolade ganache taart

**Likeurbonbon van A. van Wees** 1.5  
Chocoladebonbon gevuld met likeur uit eigen distilleerderij.  
Keuze uit de volgende smaken:  
- Hemel op aarde  
- Crème de Mocca  
- Crème de Kaneel  
- Speculaas  
- Kummel  
- Roosje zonder Doornen

---

## SPECIALE KOFFIES

Met dranken uit eigen distilleerderij

---

**Irish coffee** 9  
Met Roggenaer genever, 3 jaar gelagerd

**Spanish coffee** 8  
Met Crème de Mocca

**Italian coffee** 8  
Met bitterkoekjeslikeur

**French coffee** 8  
Met Curaçao d'Orange

**Koffie "Hemel op Aarde"** 7.5  
Met onze wereldberoemde Jordaanse likeur

**Espresso Martini** 12.5  
Met Crème de Mocca & W Wodka



**A . v . W E E S**

— PROEFLOKAAL —

Heeft u last van een voedselallergie?  
Laat het dan weten aan ons personeel.

Herengracht 319 1016 AV Amsterdam  
020-6254334 | jenever@proeflokaalvanwees.nl

## BROODJES

Te bestellen tot 16:00

<b>Burrata</b> Pesto, tomaat en rucola	12
<b>Ossenworst</b> Met piccalilly, ingelegde rode ui, kappertjes & mosterd	12
<b>Grillworst van Wild Zwijn</b> Met ingelegde rode ui en mosterdmayo	11
<b>Makreelrilletes</b> Huisgemaakte rilletes met ingelegde ui & sla	12.5
<b>Gerookte Paling</b> Gerookte paling met zacht witbrood, boter & mayonaise	17.5
<b>Club Sandwich</b> Kip, spek, Twentse bunkerkaas, sla en tomaat	13.5
<b>Uitsmijter</b> Van drie eieren, met ham en/of kaas	11
<b>Kroketten (2st) op brood, keuze uit:</b>	
- Rundvlees	10
- Vegan	10

## AMSTERDAMSE BORRELPLANKEN

Een mix van de lekkerste warme & koude Amsterdamse borrelhappen met sauzen en zuur

<b>Borrelplank Klein</b> Borrelplank voor 1-2 personen	11
<b>Borrelplank Groot</b> Borrelplank voor 3-4 personen	22

## VOORGERECHTEN

<b>Brood en kruidenboter</b> Vers stokbrood met huisgemaakte kruidenboter	5
<b>Burrata</b> Met cherrytomaat, rucola en Balsamico glaze	12,5
<b>Trio van Hollandse vis</b> Garnalencocktail, gerookte paling & makreelrilletes met crostini & salade	17.5
<b>Steak Tartare</b> Van Amsterdamse Ossenworst, met piccalilly en crostini	12.5
<b>Aubergine</b> Geroosterd, met cherrytomaat en kappertjes	12
<b>Erwtensoep</b> Met wild zwijn rookworst, roggebrood en katenspek	9.5
<b>Tomatensoep</b> Met crostini en roomboter	8

## SALADES

<b>Salade A. v. Wees</b> Met gebakken kip, spek, sla, tomaat, ui, Parmezaanse kaas, croutons en huisdressing	17
<b>Geitenkaas Salade</b> Met warme geitenkaas, walnoten, appel, tomaat, ui, sla en sherryvinaigrette	17
<b>Hollandse Vis Salade</b> Met gerookte paling, makreel, garnalencocktail, sla, tomaat, ui, croutons en cocktaildressing	20
<b>Avocado bij je salade?</b>	+ 3

## BURGERS

<b>Cheeseburger</b> Op brioche, met gekarameliseerde ui, Twentse bunkerkaas, spek, sla, tomaat en barbecuesaus van onze Loyaal genever	15
<b>Burger v. d. Vegetarische Slager</b> Op brioche, met gekarameliseerde ui, Twentse bunkerkaas, sla, tomaat en barbecuesaus van onze Loyaal genever	15
<b>Plantaardige 'Kip' Burger</b> Op brioche, met gekarameliseerde ui, sla, tomaat en barbecuesaus van onze Loyaal genever (optie: vegan broodje)	15

## HOOFDGERECHTEN

<b>Hollandse Kaasfondue</b> Fondue van 4 Nederlandse kazen met onbeperkt brood	23.5pp
+ Crudités	4
+ Steak bij de fondue	11.5

<b>Zeeuwse Mosselen</b> Bereid met tomaten, chilipepers, knoflook en veel groenten, geserveerd met brood en onze cocktailsaus	23
<b>Patat Stoofvlees</b> Stoofvlees volgens grootmoeders recept, geserveerd met Frites uit Zuyd, mayonaise en zuur	15
<b>Melanzane alla Parmigiana</b> Ovenschotel met aubergine, tomatensaus, mozzarella & parmezaanse kaas.	15
<b>Kipsaté</b> Van kippendijen, met kroepoek, satésaus en zuur	16.5
<b>Rib-Eye</b> Black Angus Rib-Eye (300gr) met pepersaus	27.5
<b>Short ribs</b> Onze moderne versie van Oud-Hollands draadjsvlees, 12 uur gegaard in onze eigen barbecuesaus, met lente-uit en sesam	27.5

## BIJGERECHTEN

<b>Frites uit Zuyd</b>	5	<b>Stokbrood</b>	5
<b>Gemengde salade</b>	5.5	<b>Rode kool met appel</b>	4.5