

Voorgerechten

Pompoensoep (v) € 7,--
 Van licht gerookte pompoen met cranberry-chutney

Huisgerookte wilde zalm (MSC Alaska) € 13,--
 Met Caesar salade en een gepocheerd eitje
Wijnsuggestie: Rueda verdejo, Spanje

Carpaccio van Blonde d'Aquitaine € 12,--
 Met limoenmayonaise en Parmezaanse kaas
Wijnsuggestie: Chianti Classico, Italië

Tartelette van rode ui (v) € 10,--
 Met warme geitenkaas en kruidensla
Wijnsuggestie: Chenin blanc, Zuid-Afrika

Vitello Tonnato € 12,--
 Kalfsvlees met mayonaise van tonijn en kappertjes
Wijnsuggestie: Zinfandel, Californië

Cocktail Hollandse garnalen € 13,--
 Met kwartelei en schuim van cocktailsaus
Wijnsuggestie: Chablis Premier Cru, Frankrijk



Extra's

Kindermenu (tot 12 jaar) € 15,--
 Hamburger of kroket met friet en coleslaw & als toetje
 chocolade fondue met marshmallows, fruit en lange
 vingers

Bijgerechten
 Groene Salade € 4,--
 Portie friet € 3,--
 Extra brood € 1,-- pp



Hoofdgerechten

Tournedos van ossenhaas € 26,--
 Met pancetta, een tortilla van knolselderij,
 gebakken andijvie, kalfsjus en frietjes
Wijnsuggestie: Morgenster, Zuid-Afrika

Wilde zalmfilet (MSC Alaska) € 21,--
 Gebakken met aardappel mousseline, raapstelen,
 gerookte biet en beurre blanc
Wijnsuggestie: Chablis Premier Cru, Frankrijk

Poulet noir filet suprême (label rouge) € 22,--
 Langzaam gegaard, met geroosterde zoete aardappel,
 haricot verts en kalfsjus
Wijnsuggestie: Chenin blanc, Zuid-Afrika

Kalfsbraadworst en bloedworst € 22,--
 Waterlands weelde, met hete bliksem en kalfsjus
Wijnsuggestie: Syrah & Grenache Veille Vignes, Frankrijk

Kruidenrisotto (v) € 18,--
 Met raapstelen, ratatouille en mozzarella
 en chips van knolselderij
Wijnsuggestie: Zinfandel, Californië

Vis van de chef Dagprijs
 De bediening vertelt u hier graag meer over

MSC registratie nummer: SGS-NL-MS-C-0717

Nagerechten

Warme appelschnitt (Patisserie Kuyt) € 9,--
 Met rozenbottel-ijs

**Chocolademousse van fair trade Valrhona
 chocolade (Patisserie Kuyt)** € 9,--
 Met blauwe bessen
 Lekker met een glaasje Dulce Monastrell € 6,50

Sinaasappel sabayon € 9,--
 Met donkere chocolade-ijs en framboos

Assortiment Hollandse kazen € 12,--
 Bastiaanse blauw, Heuvelland grottenkaas, oude Friese
 kruidnagelkaas, zachte basilicum-roomkaas met walnoten.
 Geserveerd met kletsenbrood en appelstroop
 Lekker met een proeverij van Taylor's port: € 8,50
 ruby, LBV, 10 years old

**Koffie met brok Valrhona chocolade met
 hazelnoten** € 4,75
 Fairtrade chocolade van patisserie Kuyt

Koffie met likeur € 7,25
 Cointreau, Baileys, Grand Marnier, Amaretto, Tia Maria,
 Sambuca Molinari, Kahlua, Drambuie, Liqueur 43

Beste gast,

Nu de winter grotendeels achter de rug is kunnen we al voorzichtig naar het voorjaar uit gaan kijken. Dit doen we met producten uit de regio, als het Waterland Weelde kalfsvlees en seizoensgroenten als raapstelen, knolselderij en pompoen.

De basis van de hiernaast gepresenteerde gerechten is de mediterrane keuken met hier en daar een Hollands tintje. Klassieke gerechten met veel smaak, herkenbaar maar toch verassend!

Duurzaam en respectvol

In de Waag is inmiddels een stap verder met haar duurzame beleid. Naast de vele biologische en ambachtelijke producten op de kaart, is sinds september 2010 ook enkele van de bij ons geserveerde vis MSC-gecertificeerd. De vis voldoet daarmee aan de strenge eisen van de Marine Stewardship Council (MSC), een onafhankelijke, internationale organisatie die keurmerken toekent aan producten uit de duurzame visserij. Stap voor stap schrijden wij voort op het duurzame pad. Uit respect voor dier en milieu en voor het leven. Wij serveren onze gasten verantwoorde, eerlijke gerechten bereid met passie en toewijding.

In de Waag wenst u een fijne culinaire ervaring!

Dorian van Zomeren - chef de cuisine
 Timpe Tuyt - bedrijfsleider

Wist je dat... De waag in 1488 officieel als stadspoort is gebouwd? Tot 1617 was de Sint Anthonispoort een van de drie stadspoorten van Amsterdam!
 Tussen 1617 en 1820 zich de gilden van de metselaars, chirurgijns (artsen), smeden, koekenbakkers en schoenlappers in de Waag hebben gevestigd?
 Het chirurgijngilde in het Theatrum Anatomicum anatomische lessen organiseerde die de Amsterdammers voor een kleine bijdrage mochten bijwonen?
 Rembrandt van Rijn op 16 januari 1632 in deze anatomische zaal zijn beroemde *Anatomische les van dr. Nicolaes Tulp* schilderde? Één van zijn eerste grote opdrachten.

Witte wijnen		Glas	Fles
Licht	Grüner Veltliner Kies 2010 – Kurt Angerer, Kamptal Oostenrijk Frisse, sappige wijn met fijne kruiden en veel exotische tonen als ananas, maracuja en groene appel. De Oostenrijkse kiezelbodem komt terug in de mineraliteit.		€ 28,--
Licht	Rueda Verdejo Ermita Veracruz 2010 – Bodegas Veracruz, Spanje Buitengewoon elegante wijn van uitsluitend Verdejo druiven met kenmerkende stuivende aroma's van tropisch fruit. Vol van rijpe kruisbessen, Granny Smith, lichte kruidigheid en een frivool bittertje.	€ 5,50	€ 28,50
Licht	Pinot Grigio 2010 – Elena Walch, Alto Adige, Italië Mooie frisse en zachte wijn met een lekker sappig, soepel en levendig karakter. Heerlijke aroma's van bloemen en peer.		€ 30,--
Medium	Painter Bridge Chardonnay 2010 – California, Verenigde Staten Heerlijke herkenbare Amerikaanse Chardonnay met veel fruitaroma's en bloemengeuren. Een gulle, volumineuze wijn met in de smaak een versmolten botertje, rijpe peer en honing.		€ 27,50
Medium	Sauvignon Blanc 2007 – Steenberg, Zuid Afrika Een ware Sauvignon Blanc uit de nieuwe wereld, strak en fris met stuivende aroma's van wilde kruiden, gras en bloemen. Versterkt met geuren van exotisch fruit als passievrucht en vijgen is de wijn in mooie balans met stevige lengte.	€ 6,00	€ 31,--
Medium	Chablis Premier Cru Montmains 2009 – William Fèvre, Frankrijk Zuivere Chablis met een mineraal, fris krachtig karakter. Mooie balans van verfijnd citrusfruit, exotische tinten, een klein elegant Chardonnay botertje en een vleugje hout. Met een volle smaak en afdronk.	€ 7,75	€ 40,--
Vol	Chenin Blanc 2009 – Simonsig Estate, Stellenbosch, Zuid-Afrika Zongerijpte stijl met aroma's van peer en abrikozen. Mooie frisse droge wijn met klassieke minerale tonen en een zweempje honing in de afdronk. Bijzondere Zuid-Afrikaan met mooie houtrijping.	€ 6,75	€ 35,--
Vol	Châteauneuf-du-Pape 2009 – Domaine des Sénéchaux Blanc, Rhône, Frankrijk Witte Châteauneuf-du-Pape! Rijk geurig en volsmakelijk dankzij aroma's van amandel, abrikoos en verse bloemen. Daarnaast heeft de wijn iets notigs, een harmonieuze balans en een indrukwekkende mineraliteit en kruidigheid.		€ 47,--

Rode wijnen		Glas	Fles
Licht	Painter Bridge Zinfandel 2009 - California, Verenigde Staten Purpelpaarse wijn, jammig en vol specerijen in de aanzet. Het jonge, rode fruit als framboos, rozenbottel en blauwe bes proef je direct terug in de mond. Indrukvolle fruitige afdronk!	€ 5,25	€ 27,50
Medium	Rioja Reserva 2006 – Baron de Ley, Spanje Rioja moderne stijl met verleidelijk nieuw hout, satijnzachte structuur en tonen van pruimen, ceder en koffie.		€ 30,--
Medium	Saint-Emilion Réserve 2010 – Thomas Barton, Bordeaux, Frankrijk Verfijnde, naar donkere kersen geurende Réserve, vol en rijpfruitig van smaak. Bordeauxstijl met veel finesse, zachte tannines en lange afdronk.		€ 32,--
Medium	Chianti Classico Tenuta di Sant'Alfonso 2009 – Rocca delle Macie, Toscane, Italië Klassieke Chianti van zoetrijpe Sangiovese druiven met in de neus veel kersen en kruiden. Romige en verfijnde smaak met de tannines goed in balans. .	€ 6,75	€ 35,--
Medium	Nuits-Saint-Georges 2006 – Louis Jadot, Bourgogne, Frankrijk Diepgekleurde krachtige wijn met prachtige houttonen in geur en smaak. In de smaak veel rijp fruit en een verleidelijke, elegante Bourgogne stijl. Heeft bewaarpotentieel maar ook nu al heerlijk op dronk.		€ 49,--
Vol	Syrah & Grenache Vieilles Vignes 2009 – Domaine de Grangeneuve, Rhône, Frankrijk Druiven van Vieille Vignes (oude stokken gemiddeld ouder dan 35 jaar) in gelijke delen Syrah & Grenache geven een goede balans van zwoel rood fruit, zoethout, zachte tannines en mooie kruidigheid.	€ 5,75	€ 30,--
Vol	Châteauneuf-du-Pape 2009 – Domaine des Sénéchaux Rouge, Rhône, Frankrijk Op eiken gerijpte Châteauneuf met veel kracht. Rijpe fruitgeuren van kersen en pruimen. Harmonieuze smaak, rond, romig, specerijrijk en volle tannines.		€ 45,--
Vol	Morgenster 2006 – Morgenster Estate, Stellenbosch, Zuid-Afrika Rijke mooie geconcentreerde Zuid-Afrikaan, à la klassieke Bordeaux stijl. Aroma's van zwarte bessen, vanille, peper en kruiden - heerlijk evenwicht tussen volzachte tannines en rijpe vruchten.	€ 8,75	€ 46,--

Huiswijnen		Glas	Fles
Rood : Quinta da Espiga Tinto - Estremadura, Portugal		€ 4,--	€ 21,--
Wit : Quinta da Espiga Branco - Estremadura, Portugal		€ 4,--	€ 21,--
Rosé : Rosada Cabernet Sauvignon - Ramón Roqueta, Catalunya Spanje		€ 4,--	€ 21,--

Mousserende wijnen		Glas	Fles
Laurent-Perrier Brut – Champagne De stijl van Laurent-Perrier brut is elegant, verfijnd en fleurig met super fruit. Een hoog gehalte aan Chardonnay zorgt voor verfijning en raffinement.		€ 9,50	€ 50,--
Prosecco – La Tordera, Veneto 100 % Prosecco druif maakt dit tot een ultieme terras- en aperitiefwijn! Aangenaam bruisend, lekker bloemig van geur, fris en toch een beetje zoet van smaak.		€ 5,00	€ 28,50
Gales Rosé Brut – Caves Gales & Cie, Luxemburg Heerlijke rosé bubbel met zachte romige mousse. Pinot Noir druiven zorgen voor een frisse smaak van rode vruchtjes. Eens wat anders borrelen, heel feestelijk en heerlijk aperitief!		€ 6,50	€ 33,--

Mooie wijn moet betaalbaar zijn. Daarom hanteren wij een kurkgeld-principe van ongeveer € 20 boven de inkoopprijs - Jaartallen op de wijnkaart: onder voorbehoud van beschikbaarheid.