Password:
Amsterdam16

Het Karbeel

Dinner Menu

Onze favoriet - Highly recommended

Vegetarisch - Vegetarian

In geval van allergieën of dieetwensen kunt u zich wenden tot het personeel.
In case of allergies or dietary requirements please inform our staff before ordering items of our menu

VOORGERECHTEN • STARTERS

Brood kruidenboter V
Met huisgemaakte knoflookboter.
Bread with homemade garlic butter.
5,50

Carpaccio
Met truffelmayo, licht geroosterde pijnboompitten, rucola en pittige Parmezaanse kaas.
With truffle mayonnaise, lightly roasted pine nuts and Parmesan cheese.
16,50

Gamba Pil Pil
Garnalen in pittige knoflookolie.
Shrimp in spicy garlic oil.
14,50

Burrata V
Italiaanse romige kaas met tomaten, pijnboompitten en pesto.
Creamy Italian cheese with tomatoes, pine nuts and pesto.
14,50

Kaasloempia's V
Licht pittige gerijpte oude kaas met grove mosterd dip.
Springroll filled with matured cheese and served with a mustard dip.
9,50

Kalfskroketjes
kalfskroketjes met mosterd.
Veal croquettes with mustard.
11,50

Garnalenkroketjes
Garnalenkroketjes met truffelmayo.
Shrimp croquettes with truffle mayonnaise.
15,50

Charcuterie
Diverse soorten vleeswaren en cornichons.
A selection of cold cuts and cornichons pickels.
13,90

Bitterballen
Rundvlees bitterballen geserveerd met mosterd.
Classic Dutch snack with beef ragu and served with mustard dip.
9,50

Borrel Mix
3 kaasloempia's, 3 kalfskroketjes en 3 garnalenkroketjes.
3 cheese springrolls, 3 veal croquettes and 3 shrimp croquettes.
18,50

SOEP • SOUP

Broccolisoep V
Een echte Hollandse soep.
Dutch broccoli soup.
8,50

Uiensoep V
Gegratineerd met Gruyère kaas.
Onion soup gratinated with Gruyère cheese.
9,50

MAALTIJDSALADES • SALADS

Gemengde Salade V
Sla, komkommer, tomaat, paprika, gekookt ei en rode uitjes
met huisgemaakte dressing.
Lettuce, cucumber, tomato, peppers, boiled egg
and red onions with our homemade dressing.
17,50

Salade Niçoise
Tonijn, komkommer, tomaat, paprika, ansjovis, gekookt ei,
rode uitjes, kappertjes met een olijfolie dressing.
Tuna, cucumber, tomato, peppers, anchovy, boiled egg,
red onions, capers and olive oil dressing.
19,50

Geitenkaas Salade V
Licht verwarmde geitenkaas met honing,
walnoten en bieslook.
Slightly heated goat cheese with honey, walnuts and chives.
19,50

KAASFONDUE • CHEESE FONDUE

ALSO GLUTEN FREE AVAILABLE

Op verzoek kunnen onze Fondues bereid worden zonder alcohol.
On request our Fondues can be made without alcohol.

Karbeel

Onze topper met drie soorten kazen: Gruyère, Emmentaler en Blue d'auvergne
met een tapenade van gedroogde tomaten, olijf en knoflook.
Three cheese house speciality: Gruyère, Emmentaler and Blue d'auvergne
with a tapenade of tomato, olive and garlic.
29,50 p.p.

La Truffe

Fondue met truffel en gemarineerde champignons.
Fondue with truffle and marinated mushrooms.
31,50 p.p.

Suisse

Traditionele kaasfondue met Gruyère en Emmentaler.
Traditional fondue with Gruyère and Emmentaler.
27,50 p.p.

Napoli

Gruyère, mozzarella, zongedroogde tomaten en verse basilicum.
Gruyère, mozzarella, sun dried tomatos and fresh basil.
28,50 p.p.

Limbourg

Traditionele fondue op basis van Hertog Jan bier met tijm.
Fondue where the wine has been replaced by Limburg beer (Hertog Jan) with thyme.
28,50 p.p.

Gouda

Fondue met Goudse kaas, gemarineerde champignons en rode uitjes.
Fondue with Gouda cheese, marinated mushrooms and red onions.
28,50 p.p.

Ancienne

Gruyère kaas met grove mosterd en pittige kruiden.
Gruyère cheese with mustard and spicy herbs.
28,50 p.p.

SUPPLEMENTEN • SUPPLEMENTS

Doopgroente 5,90 • Gebakken wedges 6,50 • Gebakken groenten 8,50 • Charcuterie 13,90 • Glutenvrij brood +2,50
Dipping vegetables 5.90 • Baked wedges 6.50 • Baked vegetables 8.50 • Charcuterie 13,90 • Gluten-free bread +2,50

Alle fondues worden geserveerd met brood en zijn per persoon.
Wilt u delen? Dan rekenen wij een couvertprijs van 5,50.
All fondues are served with bread and are per person.
Would you like to share? Then we add a cover charge of 5,50.

HOOFDGERECHTEN • MAIN DISHES

Le Steak
Kogelbiefstuk geserveerd met onze heerlijke pepersaus.
Rump steak served with our delicious pepper sauce.
200 gr. 25,50 400 gr. 43,90

Saté Ayam
Spiesjes met stukjes kip en onze huisgemaakte satésaus.
Skewer of chicken and our homemade peanut sauce.
19,50

Zalm
Gemarineerd en kort gegrild geserveerd met dille saus.
Salmon lightly marinated then grilled
served with dill sauce.
26,50

Gamba's
Gegrild met knoflook en peterselie geserveerd met chilidip.
Great quality shrimps marinated in garlic and parsley with chili dip.
28,50

Kipfilet
Gegrild en geserveerd met champignonroomsaus.
Chicken breast lightly marinated then grilled served with mushroom sauce.
22,50

Spare Ribs
Heerlijke gemarineerde spareribs uit de oven.
Big and juicy ribs from the oven.
22,50

Pasta Carbonara
Een klassieker met spek en roomsaus.
A classic with bacon and cream sauce.
19,50

Pasta Vegetariana
Pasta met pesto, groente en tomatensaus.
Pasta with pesto, vegetables and tomato sauce.
19,50

SUPPLEMENTEN • SUPPLEMENTS

Frietjes 5,50 • Gebakken wedges 6,50 • Gebakken Groenten 8,50
Fries 5,50 • Baked wedges 6,50 • Baked vegetables 8,50

NAGERECHTEN • DESSERTS

Chocolade Fondant
Lava cake uit de oven met vanille ijs.
Lava cake from the oven with vanilla ice cream.
9,50

Dame Blanche
Een klassiek dessert met vanille ijs,
warme chocoladesaus en slagroom.
Vanilla ice cream with whipped cream
and hot chocolat sauce.
8,50

Bananasplit
Creatieve combinatie van verse banaan,
stracciatella ijs, hazelnoten en slagroom.
Banana, stracciatella ice cream, hazelnuts
and whipped cream.
9,50

Crêpes Suzette
Flensje met sinaasappelsaus, Grand Marnier
en vanille room ijs.
Vanilla ice cream in a thin pancake topped
off with caramelized sauce of Grand Marnier
and orange.
11,50

Apfelstrudel
Bladerdeeg gevuld met stukjes appel en rozijnen
vergezeld met bolletjes kaneelijs.
Pastry jacked with an apple and raisins filling
served with cinnamon ice cream.
9,50

Affogato*
Italiaans ijsdessert met een bolletje vanille-ijs
en overgoten met hete espresso.
Italian ice cream dessert with scoop of vanilla ice
cream and topped with hot espresso.
7,50

*Optioneel; extra lekker met Baileys
**Optional; extra tasty with Baileys*
+2,50

DRANK • DRINKS

Warme dranken • Hot drinks

Espresso	2,90
Koffie, Coffee	3,80
Cappuccino	4,50
Latté	4,80
Chocolademelk • Chocolate milk	4,00
Thee • Tea	3,50
Munt thee, Mint tea	4,20
Gember thee, Ginger tea	4,20
Gember, Munt thee • Ginger, Mint tea	4,50
Havermelk • Oat milk	0,50

Frisdrank • Cool drinks

	S	L
Water	2,90	7,50
Coca Cola	4,00	6,80
Fanta	4,00	6,80
Sprite	4,00	6,80
Cola Zero	4,00	6,80
Tonic	4,00	6,80
Bitter lemon	4,00	6,80
Appelsap, Apple juice	4,00	6,80
IJsthee • Ice tea	4,00	6,80
Melk • Milk	2,90	
Verse Jus d' orange • Orange juice	5,80	

Grolsch tapbier • Draft beer

Fluitje	3,70
Vaas	4,50
Groot	7,50

Bier in fles • Botteld beer

Alcoholvrij bier • Non-alcoholic beer	4,50
Witbier	4,50
Hertog Jan	4,50
Duvel	5,50
La Chouffe	5,50
I.P.A.	5,50
Apple Bandit	5,50

Cocktails

Aperol Spritz	9,90
Espresso Martini	12,50
Mimosa	7,50
Kir Royal	8,50

Speciale koffie • Special coffee

Irish Coffee	8,80
Dutch Coffee	8,80
Spanish Coffee	8,80
French Coffee	8,80
Mexican Coffee	8,80
Iced coffee	7,50

Whisky

Johnny Walker Red	5,90
Johnny Walker Black	6,90
Jameson	5,90
Jack Daniel's	6,90
Chivas	6,90

Sterke drank • Liquor

Jonge Jenever	4,50
Oude Jenever	4,50
Jägermeister	4,50
Martini	4,50
Port	4,50
Campari	5,90
Smirnoff	5,90
Bacardi	5,90
Gin (Gordon's)	5,90
Pink Gin	5,90
Tequila	5,90
Ricard	5,90

Cognac

Remy Martin	5,90
Calvados	5,90
Hennessy	5,90

Likeuren • Liqueurs

Tia Maria	5,90
Amaretto	5,90
Baileys	5,90
Grappa	5,90
Cointreau	5,90
Grand Marnier	5,90
Sambuca	5,90
Licor 43	5,90
Kahlua	5,90

WIJN • WINE

Welkomstdrankje:
Prosecco 7,90 • Mimosa 7,50 • Kir Royal 8,50

Rood

Sainte-Anne Merlot Barriques
Languedoc-Roussillon, Frankrijk
per fles 32,50 per glas 6,90

Torres Sangre de Toro Garnacha
Catalonië, Spanje
per fles 32,50 per glas 6,90

Zenato Valpolicella Superiore
Corvina/Rondin/Sangiovese
Veneto, Italië
per fles 39,50 per glas 8,50

Villadoria Barolo DOCG Serralunga
Serralunga d'Alba, Italië
per fles 64,50

Donaine Anita Fleurie Poncié
Beaujolais, Frankrijk
per fles 69,50

Prosecco

Casa Bottega Prosecco
Fles 0,20 (Liter)
per fles 7,90

Bottega Gold Prosecco
Fles 0,75 (Liter)
per fles 49,50

Wit

Pierre Henri Sauvignon Blanc
Languedoc, Frankrijk
per fles 32,50 per glas 6,90

Weinbiet Riesling
Pfalz, Duitsland
per fles 39,50 per glas 8,50

Degras Chardonnay
Colchaqua Valley, Chili
per fles 32,50 per glas 6,90

Pinot Grigio (Zenato) Pinot Grigio
Veneto, Italië
per fles 37,50 per glas 7,90

Pfaffl Grüner Veltliner
Niederöstereich, Oostenrijk
per fles 39,50

Château De Chemilly Petit Chablis
Bourgogne, Frankrijk
per fles 49,50

Rosé

Pierre Henri Rosé Pinot Gris
Languedoc-Roussillon, Frankrijk
per fles 32,50 per glas 6,90