ABENDESSEN

DEUTSCH

VEGETARIER
VEGAN

RED
TOURNEDOS & KREEFT

HABEN SIE EINE ALLERGIE? MELDEN SIE UNS!

APERITIF

PROSECCO €8,95

HENDRICK'S GIN & TONIC €13,50
Gurke

APEROL SPRITZ €10,95
Aperol, Prosecco, Mineralwasser & Orange

DARK AND STORMY €12,50
brauner Rum, Limette, Ingwerbier & Ingwersirup

KIEV MULE 12,50
Wodka, Limette, Ginger Beer & Minze

SGROPPINO €10,25
Wodka, Prosecco und Zitronensorbet-Eis

AUSTERN & KAVIAR

AUSTERN €3,95 ps.
Fine de Claire austern

AUSTER VOM JOSPER €4,25 ps.
Spinat und Béarnaise

AUSTERNPLATEAU €23,95
3 Fine de Claire austern & 3 autern vom Josper

KAVIAR €25,50
10 Gramm – Blini und Crème fraîche

BROT €5,50
Kräuterbutter und Kräuteröl

BIJLAGEN

SAUCEN €3,75
Béarnaise | beurre de Paris | Pfeffersauce | Rotweinsauce

GEGRILLTES GEMÜSE €6,50
Gemüse der Saison

GRÜNES BRÜSSEL €6,50
Balsamico-Essig, Granatapfel und Parmesan

BEILAGENSALAT €4,95

SÜSSKARTOFFELPOMMES €6,50
Parmesan und Trüffelmayonnaise

VORSPEISE

TAGESSUPPE €9,50
mit Brot

THUNFISCH-TARTAR €15,95
Soja, Sesam, Honig, Avocado & Wasabi-Mayonnaise

STEAK-TARTAR – 80 Gramm €15,95
Toast und Wachtelei

CARPACCIO €14,95
Parmesanlocken, Rucola, Pinienkerne & Trüffelmayonnaise

CAMEMBERT AUS DEM OFEN €14,95
warmer Camembert und Sauerteigbrot

FOIE ROYAL €21,50
Entenleber, Aprikose, Vanille und Haselnuss

GEGRILLTEN GARNELEN €14,95
gerösteter Knoblauch, Chili und grüne Kräuter

FRITIERTER TINTENFISCH €17,95
würzige Dip-Sauce

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN €17,95
grüne Bohnen, Speck und Beurre Blanc

BURRATA 14,95
Tomaten, Basilikum, Kapern, Zwiebeln und Balsamico-Sirup

ESCARGOS - 6 STÜCK €13,50
Kräuterbutter, Knoblauch und Brot

HAUPTGANG

TOURNEDOS VON BLACK ANGUS €26,95 | €34,95
160 Gramm | 250 Gramm

RIB EYE ANGUS – 600 GRAMM €69,95
für zwei

STEAK-TARTAR – 180 GRAMM €27,95
Toast & Wachtelei

SURF & TURF €48,95 | €54,50
Kanadischer Hummer & Tournedos 160 Gramm | 250 Gramm

PLAT DU CHEF € Tagespreis
wechselndes Tagesgericht

Alle Hauptgerichte werden mit frischen Pommes serviert

GANZER HUMMER – 500 GRAMM €45,95
Wählen Sie Ihre Zubereitungsmethode für jede Hummerhälfte:
1. KLASSISCH rein
2. ÜBERGRATINIERT Cognac und Parmesan
3. BEURRE DE PARIS

MIESMUSCHELN €28,50
Weißwein, Lauch, Zwiebel, Sellerie,
Fenchel mit Knoblauch & Whiskysauce

ZITRONENSOHLE – 500 GRAMM €38,50
Zitronen-Sahnesauce

BONNE FEMME-GARNITUR €26,95
Karotte, Salzkartoffel. Erbsen, Zwiebeln & Speck

SPÄTZLE €23,50
geröstete Pilze und Trüffelcreme

CAESAR SALAT €23,50
Römersalat, Croutons, knuspriger Speck,
Parmesankäse und Caesar-Dressing

100 % BLACK ANGUS BURGER €19,95
Brioche, Cheddar, BBQ-Salsa, Tomaten-, Zwiebel- & Gurkenrelish

VEGANER BURGER 100 % PFLANZLICH €19,95
vegane Brioche, veganer Käse, BBQ-Salsa,
Tomaten-, Zwiebel- und Gurkenrelish

100 % BLACK ANGUS BURGER – ROQUEFORT €19,95
Brioche, Roquefort, Rucola, BBQ-Salsa,
Tomaten-Zwiebel-Relish

LET'S SURF IT
Kombinieren Sie Ihr Gericht mit einem halben Hummer
+€23,95

NACHSPEISEN

CRÈME BRÛLÉE €11,95
Vanille-Eiscreme

SGROPPINO €10,25
Wodka, Zitronensorbet & Prosecco

HEISSER SCHOKOLADENKUCHEN €12,95
Orangeneis

KÄSE €16,50
Auswahl aus 3 Käsesorten, Feigenbrot und Apfel-Birnen-Sirup

TARTE TATIN €12,95
glasierter Apfel, Zitronenschale und Zimteis

WIFI: RED GUEST
Passwort: amsterdam2019

WAS IST EIN JOSPER-GRILLOFEN?

Alle unsere Hauptgerichte werden auf einem robusten Holzkohlegrill „DE JOSPER" zubereitet: einem geschlossenen Grill, der auf Holzkohle befeuert wird. Im vollständig geschlossenen Zustand erreicht der Ofen Temperaturen von bis zu 400°C! Das edle Holz und der perfekt einstellbare Heißluftstrom sorgen für einen einzigartigen Geschmack, Geruch und eine einzigartige Textur. Jedes Stück Fleisch, Fisch, Geflügel, aber auch Gemüse und Nudeln werden scharf angebraten, geröstet und gleichzeitig mit einem charakteristischen Räuchergeschmack versehen. Dies verleiht Ihrem Gericht die authentische Textur und Saftigkeit. Und das schmeckt man!

RED
Keizersgracht 594,
1017 EN Amsterdam
020 320 1814
info@restaurantred.nl

Restaurant Red Amsterdam
@restaurantred_amsterdam
@restaurantred