



# RED

TOURNEDOS & KREEFT

DEUTSCH  
ESPAÑOL  
FRANÇAIS



SCAN FOR TRANSLATIONS  
& ALLERGY LIST

## DINER

- VEGETARISCH
- VEGAN

NEDERLANDS  
12:00-22:30

### APERITIEF

**PROSECCO €8,95**

**HENDRICK'S GIN & TONIC €14,95**  
komkommer

**APEROL SPRITZ €12,50**  
Aperol, prosecco, bruisend water & sinaasappel

**DARK AND STORMY €13,50**  
bruine rum, limoen, gingerbeer & gembersiroop

**KIEV MULE €13,50**  
wodka, limoen, gingerbeer & munt

**SGROPPINO €10,95**  
wodka, prosecco & citroen sorbetijs

### OESTERS & KAVIAAR

**OESTER €3,95 p.s.**  
Fine de Claire oester

**OESTER UIT DE JOSPER €4,25 p.s.**  
spinazie & bearnaise

**OESTER PLATEAU €23,95**  
3 Fine de Claire oesters & 3 oesters uit de josper

**KAVIAAR €28,95**  
10 gram - blini & crème fraîche

**BROOD €5,50**  
kruidenboter & kruidenolie

### SUPPLEMENTEN

**SAUZEN €3,75**

bearnaise | beurre de Paris | pepersaus | rode wijn saus

**GEGRILDE GROENTEN €6,95**  
seizoensgroente

**GROENE SPRUITJES €6,95**  
balsamicoazijn, granaatappel & parmezaan

**SIDE SALADE €4,95**

**ZOETE AARDAPPEL FRITES €6,95**  
parmezaan & truffelmayonaise

### VOORGERECHTEN

**SOEP VAN DE DAG €9,95**  
met brood

**TONIJN TARTAAR €16,95**  
sojasaus, sesamzaadjes, honing, avocado & wasabimayonaise

**STEAK TARTAAR - 80 gram €15,95**  
toast & kwarteleitje

**CARPACCIO €14,95**  
parmezaankrullen, rucola, pijnboompitten & truffelmayonaise

**CAMEMBERT UIT DE OVEN €14,95**  
warme camembert & zuurdesembrood

**FOIE ROYAL €22,50**  
eendenlever met abrikoos, vanille & hazelnoot

**GEGRILDE GAMBA'S €14,95**  
gepofte knoflook, chili & groene kruiden

**HALVE KREEFT €24,95**  
kruidenolie & limoenmayonaise

**GEGRILDE COQUILLES €17,95**  
sperziebonen, pancetta & beurre blanc

**BURRATA €14,95**  
tomaat, basilicum, capers, ui & balsamicostroop

**ESCARGOTS - 6 STUKS €14,95**  
kruidenboter, knoflook & brood

### HOOFDGERECHTEN

**TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS €28,00 | €37,50**  
160 gram | 250 gram

**RIB-EYE ANGUS - 600 GRAM €69,95**  
voor twee

**LAMSSCHENKEL €28,95**  
aardappelpuree en jus de veau

**SURF & TURF €51,95 | €57,50**  
Canadese kreeft & tournedos 160 gram | 250 gram

**PLAT DU CHEF € dagprijs**  
wisseld gerecht van de dag

Alle  
hoofdgerechten  
worden  
geserveerd met  
verse frieten

**HELE KREEFT - 500 GRAM €47,95**  
kies uw bereidingswijze voor elk halve kreeft:  
**1. KLASSIEK** puur  
**2. GEGRATINEERD** cognac & parmezaan  
**3. BEURRE DE PARIS**

**MOSSELEN €29,95**  
witte wijn, prei, ui, bleekselderij,  
venkel met knoflook & whiskysaus

**TONGSCHAR - 500 GRAM €38,95**  
citroen roomsaus

**GEKONFIJTE EENDENBOUT €28,50**  
rode kool, zoete aardappelpuree & sinaasappel-kalfsjus

**SPÄTZLE €24,95**  
geroosterde paddenstoelen & truffelroom

**RED'S SALADE €24,50**  
croutons, gegrilde groenten, geitenkaas & parmezaan

**CAESAR SALADE €24,50**  
romaine salade, croutons, krokante spek,  
parmezaanse kaas & Caesar dressing

**100% BLACK ANGUS BURGER €21,95**  
brioche, cheddar, BBQ salsa, relish van tomaat, rucola, ui & augurk

**VEGAN BURGER 100% PLANTAARDIG €22,95**  
vegan brioche, vegan kaas, BBQ salsa, rucola  
relish van tomaat, ui & augurk

**100% BLACK ANGUS BURGER - ROQUEFORT €22,95**  
brioche, roquefort, rucola, BBQ salsa, relish van tomaat & ui

LET'S SURF IT  
combineer uw  
gerecht met een  
halve kreeft  
+€24,95

### DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE €12,95**  
vanille ijs

**SGROPPINO €10,95**  
wodka, citroensorbet & prosecco

**WARM CHOCOLADE TAARTJE €12,95**  
sinaasappel ijs

**KAAS PLANKJE €16,50**  
selectie van 3 kazen, vijgenbrood & appel-perenstroop

**TARTE TATIN €12,95**  
geglazuurde appel, citroen zest & kaneel roomijs

## WAT IS EEN JOSPER GRILLOVEN?

Al onze hoofdgerechten worden bereid in een robuuste houtskoolgrill "DE JOSPER": Een gesloten barbecue, gestookt op houtskool. Volledig gesloten bereikt de oven temperaturen tot maar liefst 400°C! Het nobele hout en de perfect te regelen doorstroming van hete lucht zorgen voor een unieke smaak, geur en textuur. Elk stuk vlees, vis, gevogelte & groenten tegelijkertijd dichtgeschroeid, geroosterd én voorzien van een karakteristieke rookmaak. Dit zorgt voor de authentieke textuur en sappigheid aan uw gerecht. En dat proeft u!

## RED

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



Restaurant Red Amsterdam  
@restaurantred\_amsterdam  
@restaurantred