



SERRE.

Bibendum - menu

Voorgerechten

 Quinoa salade*	19
Bospeen, pompoenpit & vadouvan Coquille supplement	per stuk 3
Pulpo	23
Courgette, pimenton & macadamianoot	
Beef tataki	20
Ponzu, wakame & cashewnoot	

Tussengerechten

 Artisjok	19
Amsterdamse ui, salie & ajo blanco	
Corvina	20
Aubergine, Bretonse curry & ansjovis	

Hoofdgerechten

Bloemkool	28
Shii-take, kokos & miso	
Kabeljauw*	26
Rivierkreeft, orzo & bisque	
Lams rump	27
Lamsschouder, doperwten & Japanse pruim	

Nagerechten

Kaas**	20 / suppl. 9
Selectie van 5 kazen van Fromagerie Kef te Amsterdam	
Baba au rhum*	13
Geroosterde ananas & crème Chantilly	
Aardbei	13
Rabarber, Port & yoghurt	
Serre Sundae*	11
Chocolade, caramel & vanille	

3-gangen keuzemenu	49
Voor-, hoofd- & nagerecht	
Tussengerecht i.p.v. nagerecht	suppl. 10
4-gangen keuzemenu	64
Voor-, tussen-, hoofd- & nagerecht	

Bib Gourmand is een kwalificatie van Michelin die staat voor een uitstekende prijskwaliteitsverhouding.



 Vegetarische gerechten

 Plantaardige gerechten

 Biologisch*

 MSC gecertificeerd*

 Duurzaam papier*

In geval van dieetwensen of allergieën vragen wij u ons hierover te informeren bij uw bestelling



Serre

*Met trots presenteren wij u ons Serre menu, samengesteld door Chef de Cuisine Bram Postel. Bram heeft in verscheidene restaurants gewerkt, waaronder ons restaurant Ciel Bleu** waar hij zijn technieken heeft geperfectioneerd en zijn signatuur heeft gecreëerd. Voor menu's haalt Bram nog steeds veel inspiratie uit de samenwerking met Ciel Bleu's executive chef Arjan Speelman.*

Ook stellen wij graag Annika Bouterse aan u voor in ons Serre team; een gedreven servicemanager die reeds ervaring opdeed in de Amsterdamse hospitality branche. Het team van Serre biedt u graag een ontspannen en smaakvolle ervaring.

Duurzaam

We willen u graag informeren dat onze koffie en thee verantwoordelijk worden geproduceerd. Voor onze koffies werken wij met Ueshima Coffee's House Blend koffiebonen. Deze koffiebonen zijn samengesteld door de Ueshima Coffee Company in Japan en bestaat uit een zorgvuldig geselecteerde mix van 100% Arabica-koffiebonen (Rainforest Alliance gecertificeerd).

Onze theeën komen van Jing thee. Jing thee werkt actief aan een betere wereld en is onderdeel van het ethical tea partnership.

Hiernaast kiezen Bram en Annika hun leveranciers zorgvuldig. Hun voorkeur gaat zoveel mogelijk uit naar lokale en duurzame leveranciers, zoals Fromagerie Kef en Jan van As.

