

CAFÉ
KIEBÊRT

AMSTERDAM

Dinerkaart

Vanaf 17:30

Ben je allergisch voor een bepaald ingrediënt? Geef dat dan vooral even aan ons door. Dan houden wij daar graag rekening mee!

Voorgerechten

Soep (vegan) € 7,50
Pastinaaksoep met gerookte amandelen

Boerenpâté en croute € 14,00
Met gekarameliseerde uien en vene cress

Quiche (v) € 12,50
Van groene asperges, artisjok, truffel & rucola

Makreelfilet € 12,00
Met mierikswortelcrème, rettich, ingelegde komkommer & gepekeld radijs

Hoofdgerechten

Confit de canard € 26,50
Eendenbout gekonfijt in ganzenvet met hete bliksem & duindoornbessensaus

Kalfsentrecote 200gr. € 27,50
Met orzo, eekhoorntjesbrood, ingelegde citroen & jus de veau

Gnocchi (v) € 16,50
Met geroosterde Hokkaido pompoen, groene kool, raapsteeltjes, pompoenpit & pompoenpitolie

Crispy falafel burger (vegan) € 17,50
Met sla, tomaat, ingelegde uitjes, munt, vegan tahin-yoghurtsaus & friet

Classic Kiebêrt burger € 18,50
Rundvlees, bacon, cheddar, tomaat, sla, uiencompote, augurk & friet

Winter salade (v) € 15,50
Met witlof, roodlof, spinazie, Bastiaans blauw, geroosterde walnoot & sinaasappeldressing

Melanzane alla Parmigiana (v) € 16,00
Aubergine, mozzarella, tomatensaus & parmezaan



Bijgerechten

Friet € 5,00
Met mayonaise

Zoete aardappelfriet € 6,50
Met truffelmayonaise

Groene salade € 5,50
Sjalot, vinaigrette & kappertjes

Toetjes

Tarte tartin € 8,00
Van peer met vanille-ijs

Sgroppino (vegan) € 8,00
Citroensorbet, vodka & prosecco

Geroosterde ananas (vegan) € 9,00
Met bruine rum, granaatappel, koriander cress, rode peper & kokossorbet

Affogato (vegan) € 6,50
Vegan vanille-ijs, bitterkoekjeslikeur & espresso

Chocolaatjes € 5,20
Drie bonbons van ArtiChoc

Kaasplank van l'Amuse € 13,50
Kaas uit het seizoen van onze lievelings kaasboer

Espresso Martini € 11,75
Pornstar Martini € 13,00

CAFÉ
KIEBÈRT

AMSTERDAM

Dinner

Starting at 17:30

If you have any specific food allergies, please let us know.

Starters

- Soup** (vegan) € 7,50
Parsnip soup with smoked almonds
- Farmers pâté en croute** € 14,00
With caramelized onions & vene cress
- Quiche** (v) € 12,50
With green asparagus, artichoke, truffle & rucola
- Mackerel fillet** € 12,00
With horseradish cream, daikon,
pickled cucumber & radish
-

Mains

- Confit de canard** € 26,50
Duck candied in goose fat served with potato-apple
mash & sea buckthorn sauce
- Veal entrecote** 200gr. € 27,50
With orzo, porcini, pickled lemon & jus de veau
- Gnocchi** (v) € 16,50
With roasted Hokkaido pumpkin, green cabbage,
turnip, pumpkin seed & pumpkin seed oil
- Crispy falafel burger** (vegan) € 17,50
Lettuce, tomato, candied onions, mint,
vegan yogurt-tahini sauce & French fries
- Classic Kiebêrt burger** € 18,50
Beef, bacon, cheddar, tomato, lettuce,
candied onions, gherkin & French fries
- Winter salad** (v) € 15,50
With chicory, radicchio, spinach, 'Bastiaans blauw'
(blue cheese), roasted walnut & orange dressing
- Melanzane alla Parmigiana** (v) € 16,00
Eggplant, mozzarella, tomato sauce & parmesan
-



Side dishes

- French fries** € 5,00
With mayonnaise
- Sweet potato fries** € 6,50
With truffle mayonnaise
- Green salad** € 5,50
Shallot, capers & vinaigrette
-

Dessert

- Tarte tartin** € 8,00
With pear & a scoop of vanilla ice cream
- Sgroppino** (vegan) € 8,00
Lemon sorbet, vodka & prosecco
- Roasted pineapple** (vegan) € 9,00
With dark rum, pomegranate, cilantro cress,
chili pepper & coconut sorbet
- Affogato** (vegan) € 6,50
Vegan vanilla ice cream, macaroon liqueur & espresso
- Chocolates** € 5,20
3 bonbons from ArtiChoc
- Cheeseplatter from l'Amuse** € 13,50
Seasonal selection of three cheeses from our
favourite cheese shop
- Espresso Martini** € 11,75
Pornstar Martini € 13,00
-