

DE YSBREEKER.

ALLERGENEN



BROODJES, ONTBIJT- EN EIERGERECHTEN

MET BROOD

MET GLUTENVRIJ BROOD



STOLKSE BOERENKAAS & OUDE KAAS

met mosterd



OSSENWORST & BOEREN BEENHAM

met mosterd



GEHAKTBAL MET JUS

met mosterd



met tafelzuur



met brood



-

BUFFEL MOZZARELLA MET PESTO



GEROOSTERDE GROENTEN OP TARTINE DESEM TOAST

met hummus,
met parmezaan

TONIJNSALADE



met tomaten, spek en sla

GARNALEN CROQUETTES



met dragonmayonaise



KALFS CROQUETTES



met mosterd



-

CROQUE MADAME



CROQUE MONSIEUR



TOSTI (HAM EN) KAAS

met ketchup



CROISSANTS



met jam

BOTERHAM MET HAGELSLAG



MUESLI & CRUESLI

met yoghurt



met fruit
met kokos

-

UITSMIJTER

met kaas

met ham/spek

OMELET & ROEREI

met kaas

met ham/spek

ROEREI GEROOKTE ZALM



ROEREI TRUFFEL TAPENADE



GEPOCHEERD EI ZALM

met hollandaise saus



-

* KAN SPOREN BEVATTEN VAN

This information pack is listing the allergenic ingredients used in our foods, as required by current Dutch and EC laws.
Please note that our kitchen is not a nut or allergen free environment.

De Ysbreeker. Weesperzijde 23 · 1091 EC Amsterdam · T +31 20 468 18 08 · www.deysbreeker.nl · bezoek ons ook op facebook

DE YSBREEKER.

HAPJES EN DRANKEN

OLIJVEN - NOOTJES VAN GOTJÉ huismix   *  wasabi pinda's      *      gerookte amandelen   *   cashewnoten   *  - BROOD  met olijven- tapenade   , boter  en olijfolie - PORTIE GEMENGD kaas  leverworst ossensorst met mosterd   *   met Amsterdams tafelzuur   - TOMAAAT-PAPRIKA- BRUSCHETTA   - VEGAN BITTERBALLEN    met piccalilly    - KALFSVLEES BITTERBALLEN       *   met mosterd   *   -	GARNALEN CROQUETTES      *      met dragonmayonaise      met peterselie - KAASCROQUETTES       *   met mosterd   *   - GEHAKTBAL MET JUS      met mosterd   *   met tafelzuur   met brood  - CHARCUTERIE     *    met cornichons   metgepekelde bloemkool  met toast  - OESTERS   met mignonette  met Thaise dressing   - BLIKJE SARDIENTJES  met brood  met boter  en citroen -	MIX YSBREEKER GIN & TONIC Indian tonic & citroen - GIN MARE & TONIC met Mediterranean tonic & rozemarijn - HENDRICKS GIN & TONIC met Indian tonic en komkommer - COPPERHEAD GIN & TONIC Copperhead gin met Fever Tree Elderflower Tonic & citroen YSBREEKER NEGRONI met gedroogde sinaasappel  - DUTCH & STORMY Spice & Seasalt Union rum, Fever Tree Gingerbeer, Angostura bitters en limoen - LEMON SPRITZ Willem's Wermood Original Sweet, Fever Tree Sicilian lemonade, Spumante Bellone, rozemarijn en citroen -	ALCOHOLVRIJ GINGERY SPRITZ Spiced gember sap, bruisend water, sinaasappel & gember - VIRGIN GIN & TONIC Copperhead 0.0 met Elderflower tonic & citroen - MOCKINGBIRD Ananas gember siroop, club soda, gedroogde ananas  , munt & limoen FRISDRANK BIG TOM spicy tomatensap met limoen YSBREEKER LEMONADE huisgemaakte limonade  met munt OFF THE MENU BLOODY MARY   - MIMOSA  - MOSCOW MULE  - ESPRESSO MARTINI  -
---	---	--	--

* KAN SPOREN BEVATTEN VAN



DE YSBREEKER.

VOORGERECHTEN

POTAGE geroosterde tomaat & paprika basilicumschuim met parmezaan -	BLIKJE SARDIENTJES met brood met boter en citroen -
GARNALEN VELOUTÉ met cognac & dille -	GRAVAD LAX met granaatappel met knolselderij en venkel -
STEAK TARTARE PRÉPARÉ met balsamico met ei -	SOFT SHELL CRAB met salade met limoen-mayonaise -
RODE QUINOA SALADE met fetakaas met brood -	TERRINE PIED DE COCHON met aceto balsamico met remoulade -
CEASARSALADE met ei met ansjovis met croutons met dressing -	GEROOSTERDE BIETEN met labneh met vijgen en dadels met walnoten met munt olie -
BURRATA met caponata en basilicum olie -	
OESTERS met mignonette met Thaise dressing * -	

HOOFDGERECHTEN

VLEES KOGELBIEFSTUK, RIBEYE & Tournedos met béarnaisesaus met rode wijn sjalottenjus -	VIS ALBACORE TONIJS (gegrild) met tomaten-tabbouleh , limoen, babymais en salsa van Tomberry, rode ui en koriander -	VEGANISTISCH VEGAN BURGER met BBQ saus met plantaardige kaas -
YSBREEKER BURGER met smokey bourbon BBQ saus met kaas -	WARME KREEFT met truffelboter en spinazie -	RAVIOLI met paddestoelen, peterselie, artichok, balsamicoazijn en hazelnoten -
BOERDERIJKIP met persillade met frites * met mayonaise met ketchup met dragon mayonaise met mosterd * -	MOULES FRITES met witte wijn room , gedroogde tomaat en knoflook -	BLOEMKOOL STEAK met zwarte linzen, citroenkappertjes , harissa hummus , chimichurri en pijnboompitten -
BROODJE BRISKET met brood/bol met koolsla met Madame Jeanette mayonaise -	VEGETARISCH MELANZANE met tomatensaus , rucola met parmezaan -	

* KAN SPOREN BEVATTEN VAN

This information pack is listing the allergenic ingredients used in our foods, as required by current Dutch and EC laws. Please note that our kitchen is not a nut or allergen free environment.

De Ysbreeker. Weesperzijde 23 · 1091 EC Amsterdam · T +31 20 468 18 08 · www.deysbreeker.nl · bezoek ons ook op facebook



DE YSBREEKER.

KINDERSHOTELS

BIJGERECHTEN

NAGERECHTEN

KINDERBURGER

met brood  

met friet

*

met mayonaise

    

met ketchup



met appelcompote

-

GEBAKKEN VIS



met friet

*

met mayonaise

    

met ketchup



met appelcompote

-

PASTA MET TOMATENSAUS

  

met parmezaanse
kaas



-

FRITES

*

-

GROENE SALADE

met dressing

 

-

TOAST



-

SAUZEN

MAYONAISE

    

-

KETCHUP



-

MOSTERD

 

* 

-

DRAGON MAYONAISE

    

-

LIMOEN MAYONAISE

    

-

CHOCOLADE TRUFFEL TERRINE

   

met 'Baileys salted
caramel saus' 

-

STICKY TOFFEE GEMBER CAKE

  

met vanille-ijs

 

-

CRÈME BRÛLÉE met rozenknopjes

 

-

ROOMIJS

   

met amandelkrul

  

(vegan alternatief:
sorbet)

-

KAASPLANK



met vijgenbrood

met druiven

met walnoten 

-

AFFOGATO

 

-

BROWNIE

   

-

VEGAN CARROT CAKE



-

CANNELÉ

 

met misoboter 

-

PASTEL DE NATA

  

-

APPELTAART

   

-

CHEESECAKE

   

-

CHOCOLADE TRUFFELS

 

-

WEESPERMOP

 

-

GEMBERBOLUS

  

-

AMANDELBOLUS

   

-

SLAGROOM



-

VANILLE IJS

 

-