



Geachte gast,

Een warm winters welkom in restaurant De Brasserie van Holland Casino Amsterdam. Ook dit seizoen serveren we u naar keuze onze snelle brasserieschotels of onze verfijnde à la carte-gerechten. Zuurkool, spek, knolselderij, ze spelen een grote rol in dit jaargetijde, net als stamppotjes, gestoofde rundersukade, advocaat en chocolade. De volle smaken van de winter! En uiteraard zijn er op deze kaart onze vertrouwde klassiekers, van carpaccio tot casinoburger. We doen weer ons best u een gezellige, verzorgde maaltijd te serveren, en onze chefs gaan daarbij zoveel mogelijk uit van duurzame ingrediënten. Heeft u vragen, stel ze gerust!



*Jeroen Plooi
Chef-kok Holland Casino Amsterdam*





DRIEGANGENMENU

BRASSERIEMENU

DRIEGANGENMENU

24,50

KREEFTENSOEP

Zachte romige kreeftensoep met een vleugje cognac, dragon en garnituur van gamba's.

KIP

Wokschotel van kippendij, goed gemarineerd en zeer behapbaar.

DAME BLANCHE

Koel vanille-ijs, warme saus van pure chocolade. Onweerstaanbaar van alle tijden.

A LA CARTE MENU

DRIEGANGENMENU

32,50

ZUURKOOLSANDWICH

Zuurkool op een crouton, met gerookte Livarham, hazelnoten crème. Wie niet waagt...

Wijnsuggestie: Cuvée Amelie Picpoul de Pinet

BIEFSTUK EN SUKADE

Een keer rood, een keer gestoofd: rund op twee manieren. Met stamppotje en winterratatouille.

Wijnsuggestie: Couperin Côtes du Rhône

PEER

Gepocheerde Doyenne du Comice met sabayonsaus, boerenjongensijs en knapperige tuiles.

Wijnsuggestie: Miguel Torres Moscatel Oro Floralis



VOORGERECHTEN

BROOD

Van het Vlaamsch Broodhuys, goed kruim, beste korst, met olijfolie, notentapenade, zeezout.

5,90

ZUURKOOLSOEPJE

Van zuurkool, maar zonder sliertjes: crèmesoep, lekker klein, crostino met gegrild buikspek en een 'broodje worst'.

6,90

KREFTENSOEP

Zachte romige kreeftensoep met een vleugje cognac, dragon en garnituur van gamba's.

7,90

GEROOKTE ZALM

Smeltende, verleidelijke zalm, met ragfijn gesneden sla, appel en rode ui, kappertjes en mosterd-dillecrème.

9,90

CARPACCIO

Een vaste waarde: onze carpaccio, ditmaal met Reypenaarkaas, zongedroogde tomaat, rode ui en een crouton.

12,30

HOOFDGERECHTEN

PLUK-DE-DAG SCHOTEL (maandag t/m donderdag 17:00 tot 19:00 uur)

Dagelijks wisselend gerecht waarover onze bediening u alles kan vertellen. En op = op. Op vertoon van uw Favorites Card betaalt u slechts 8,00 euro.

11,00

SATÉ

U kiest, wij grillen: gemarineerde kip of dito varkenshaas. Met uitjes, met kroepoek, met atjar.

14,30

CASINOBURGER

Italian fashion: met salami, tomaat, rode ui, tartaarsaus en Parmezaan.

14,90

BIEFSTUK

Een beste steak, met winterse ratatouille. Erbij: champignon- of pepersaus.

16,90

KIP EN GAMBA'S

Spitsvondige spiesjes van kippendij en gamba's, goed gemarineerd en zeer behapbaar.

17,30

VERSE ZALM

Een kloeke moot, zacht gegaard in olijfolie, gegratineerd met beurre-blancsaus.

18,90

NAGERECHTEN

KOFFIE COMPLEET

Parade van lekkers, rechtstreeks van de patissier, met thee of koffie naar keuze.

7,20

WINTERDESSERT

Profiterolles, advocaatschuim, vanille-ijs, chocoladesaus: koud het lekkerst.

8,20

DAME BLANCHE

Koel vanille-ijs, warme saus van pure chocolade. Onweerstaanbaar van alle tijden.

8,20





À LA CARTE

VOORGERECHTEN

SALADE

Exotisch huwelijk van gerookte kip, gefrituurde banaan, papadum, cashew en sweet chili.
Hartverwarmend.

Wijnsuggestie: Cuvée Amelie Picpoul de Pinet

12,30

VEGETARISCH KWARTET

Vier keer vleesloos: spekkook met roomkaas, zuurkoolsoepje, gegrilde groenten en bospaddenstoelen in bladerdeeg.

Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Blanco

12,90

ZUURKOOLSANDWICH

Zuurkool op een crouton, met gerookte Livarham, hazelnoten crème. Wie niet waagt...

Wijnsuggestie: Cuvée Amelie Picpoul de Pinet

14,30

ZEEBAARS

Mootjes zeebaars, aards geflankeerd door coppa, knolselderijsalade, rozemarijn en pompoen.
Zee en aarde op één bord.

Wijnsuggestie: Drostdy Hof Chardonnay

14,30





À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

LAURIERPOLENTA

Heuse, gebakken laurierpolenta met oesterzwam en kingboleet, dadels, parmezaankletskep en peterselieolie. Een vegetarische droom.

Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Tinto

19,90

PARELHOEN

De filet gebakken, het boutje gestoofd, zo wordt een hoen het lekkerst. Met hutspot 'ontleed': aardappel, wortel, ui.

Wijnsuggestie: Drostdy Hof Chardonnay

19,90

RUNDERSUKADE

Liefdevol en smeltend, onze Ierse sukade, bijgestaan door een stampotje van winterpostelein en Nicola's, gekarameliseerde zilveruitjes, piccalilly...

Wijnsuggestie: Couperin Côtes du Rhône

22,90

SCHELVIS

Onweerstaanbaar: de trots van de Noordzee, sappig gegaard en voorzien van gebakken bloemkool, truffelolie en beurre-blancsaus.

Wijnsuggestie: Drostdy Hof Chardonnay

23,90

TOURNEDOS

Botermals gebakken, en met saus naar keuze: peper, champignons of Bearnaise.

Wijnsuggestie: Laroche Punto Nino Carmènere

28,50

ZEETONG

Een serieuze verse tong, in de boter gebakken, net zoals vroeger. Zo hoort het.

Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Blanco

Week
prijs





À LA CARTE

NAGERECHTEN

PEER

Gepocheerde Doyenne du Comice met sabayonsaus, boerenjongensijs en knapperige tuiles.

Wijnsuggestie: Miguel Torres Moscatel Oro Floralis

9,20

KAAS

Geitenkaas, Reypenaar, Bleu de Gex, het is een nobel trio. Wij presenteren het met notenbrood en vijgenstroop.

Wijnsuggestie: DOW's 10 years Old Tawny

9,20

MANDARIJN EN BABA'S

Een cocktail, precies, van mandarijn, met mandarijn. Sidekicks: karamelroomijs en baba's – minigebakjes met bruine rum.

Wijnsuggestie: Miguel Torres Moscatel Oro Floralis

9,20



PIAZZA
inOro

KOFFIE & THEE

PIAZZA D'ORO

*Koffie is een perfecte afsluiting van een heerlijk diner. Daarom vinden wij het belangrijk dat de kwaliteit van onze koffie hierbij perfect aansluit. In ons restaurant serveren wij u koffie van Piazza d'Oro: een authentieke Italiaanse espresso die passie en puurheid uitstraalt en is bovendien ook nog eens 100% UTZ-Certified.**

**UTZ-Certified is het onafhankelijke keurmerk voor duurzaam geteelde koffie en thee.*

KOFFIE

Piazza d'Oro Café Creme	2,20
Piazza d'Oro Espresso	2,20
Piazza d'Oro Cappuccino	2,30
Piazza d'Oro Koffie verkeerd	2,30

THEE

Theepotje	3,50
Vraag naar ons uitgebreid Pickwick Leafs theeassortiment	

KOFFIESPECIALITEITEN

Irish coffee (koffie en Bushmill Whisky)	6,00
Italian coffee (koffie en Amaretto)	6,00
French coffee (koffie en Grand Marnier)	6,00
Spanish coffee (koffie en Tia Maria)	6,00

LIKEUREN

Baileys	3,80
Amaretto di Saronno	3,80
Licor 43	3,80
Tia Maria	3,80
Cointreau	3,80
Drambuie	3,80
Sambuca	3,80
Grand Marnier Rouge	3,80
Dom Bénédictine	3,80



WIJNKAART

Wijnen

TORRES MAS RABELL BLANCO

Opwekkende, frisse witte wijn van de parelladadruif. Bij vis, voorgerechten, kip en kalfsvlees.

per glas *per fles*

3,50 19,50

TORRES MAS RABELL ROSADO

Fruitage rosé met een delicate frambozenkleur. Bij kip, vegetarische en exotische gerechten, salades.

3,50 19,50

TORRES MAS RABELL TINTO

Volle rode wijn uit Noordoost-Spanje, kruidig en sappig. Bij vleesgerechten.

3,50 19,50

Seizoenswijnen

CUVÉE AMELIE PICPOUL DE PINET

Frisse droge witte wijn uit Frankrijk met een rijke aromatische geur van bloemen, verrassend vriendelijk, smaakvol en mooi in evenwicht.

3,50 19,50

DROSTDY HOF CHARDONNAY

Een lichtgele wijn met een frisfruitige, exotische smaak en een zachte, ronde afdronk. Proef het kustgebied van de West-Kaap.

3,50 19,50

COUPERIN COTES DU RHONE

Authentiek en herkenbaar. Een gemakkelijke rode wijn: prettig van smaak met een lichte kruidigheid.

3,50 19,50

VICENTE GANDIA TEMPRANILLO ORGANIC

Een Spaanse rode wijn met donkere kersenkleur. Intense aroma's van cassis, gecombineerd met zwarte bessen. Smaak van zoethout en noten met een frisse en evenwichtige afdronk.

3,50 19,50

WIJNKAART

Wit

	<i>per fles</i>
NOBILO REGIONAL COLLECTION SAUVIGNON BLANC 2009 Nieuw-Zeelandse sappigheid met meegeleverde fruitexplosie, droog en zeer sappig. Bij schaal- en schelpdieren, vis, kip en als aperitief.	27,00
WEINGUT ALLRAM PAPAGENO WEISSBURGUNDER 2008/2009 Milddroog, sappig en vriendelijk als Oostenrijk zelf. Het antwoord van de ware wijnkenner op gerechten met een zoete toets.	28,50
PINOT GRIS D'ALSACE 2007, HUGEL Elzasser elegantie op het scherp van Duits-Franse snede, zacht, met hints van exotisch fruit en kruidigheid. Past bij kip, kalfsvlees, exotische gerechten.	35,00
SANCERRE RIVE GAUCHE 2009, PASCAL JOLIVET Kalm en voornaam als de Loirestroom zelf, geurig als het groen eromheen. Bij salades, vis, schaaldieren en als aperitief.	37,50
CHABLIS PREMIER CRU VAUDEVY 2008, DOMAINE LAROCHE Zuivere, klaterende, minerale Bourgogne van de chardonnaydruif. Op zijn best bij schelpdieren, carpaccio, vis en als aperitief.	55,00
TORRES MARIMAR ESTATE CHARDONNAY 2005 Brede, boterige wijn uit Californië, met een rijk aroma van exotisch fruit. Bij kreeft, vis, kip en kalfsvlees.	65,00

Rood

LAROCHE PUNTO NINO CARMENÈRE 2009 Warmbloedig bessenfruit uit Chili, getemd door Franse wijnkennis: precies in evenwicht. Goed bij vlees, rood, wit, gegrild of gebakken.	19,00
FLEURIE EN BOUTEILLE MAJOR 2009, DUBOEUF Een fles als een beeldhouwwerk, vol van het sappigste rood dat Frankrijk voortbrengt. Bij kip, tonijn, vegetarisch. Of zomaar!	28,50
BROWN BROTHERS SHIRAZ 2008 Dieprijp, zwartpeperig en all the way from Australia. Een wijn met schouders, bij rood vlees op zijn best.	29,00
CHÂTEAU GRAND-PEY-LESCOURS 2006, ST-EMILION GRAND CRU Klassiek geschraagd, klassiek gebouwd, met klassieke lijnen en ornamenten. Rood vlees is de beste adjutant.	43,50
BEAUNE DU CHÂTEAU PREMIER CRU 2008, BOUCHARD De ultieme verleiding: echte Bourgogne, kersen, kruiden, vlezigheid. Drinken bij kip en kalf, tonijn.	55,00
TORRES MARIMAR ESTATE PINOT NOIR 2005 Weelderig, aards, verfijnd, geuren van truffel, bessen, specerijen, en dat uit Amerika! Glorieus bij het beste vlees en wild.	65,00

WIJNKAART

Alcoholarm

TORRES NATUREO

Fris, sappig, fruitig, klaterend mildzoet en met minder dan een halve procent alcohol. En toch echte wijn...

per glas *per fles*

17,50

Dessertwijn

MIGUEL TORRES MOSCATEL ORO FLORALIS

Barnsteenkleurige verrukking van de muskaatdruif, zinderend van citrus, honing, rozijnen en oranjebloesem.

3,50 19,50

GONZALEZ BYASS NECTAR PEDRO XIMENEZ

De Zuid-Spaanse triomf van sherry over chocolade en gebak. Rijk, gloedvol, intens zoet, dat is PX.

5,00

DOW'S 10 YRS OLD TAWNY

Amber van kleur, amber van smaak, rijp en eerbiedwaardig: port met geschiedenis. Bij kaas, taart, goed gezelschap.

7,50

Mousserende wijn

CA'DEI NONI PROSECCO DEI COLLI TREVIGNANO

Milde, aangenaam mousserende wijn uit de Veneto. Geurt vriendelijk naar perzik en witte bloemen. (Uitsluitend verkrijgbaar per glas of piccolo-fles)

4,60

PIPER-HEIDSIECK CUVÉE BRUT

Koel, droog, elegant, onze huischampagne zindert van Frans raffinement. Mousserend wijngenet van grote klasse.

9,50 59,50

PIPER-HEIDSIECK DEMI SEC

Niet droog, niet streng, maar welgevormd en rijk, met een vleug zoet. Voluptueuze champagne die verlost en verleidt.

59,50

PIPER-HEIDSIECK ROSÉ

De verleiding in vloeibare vorm: champagne zuchtend roze als een rozenblad, zinderend als een kus.

69,50

PIPER-HEIDSIECK RARE

De ultieme champagne. Met een jaartal, met karakter, met de koele diepte van zeven jaar rijping in het duister.

195,00