



Het Karbeel



Special Dinner

Voorgerechten

BROCCOLISOEP

Huisgemaakte Hollandse soep.

Homemade Dutch Soup.

of

UIENSOEP

Gegratineerd met Gruyère Kaas.

Gratinated with Gruyère Cheese.

Hoofdgerechten

KIPSATÉ

Lekker gemarineerde saté met kroepoek,
geserveerd met frietjes en salade.

Skewer of chicken and our homemade peanut sauce,
served with fries and salad.

SPARERIBS

Heerlijke gemarineerde spareribs uit de oven,
geserveerd met frietjes en salade.

Big and juicy ribs from the oven,
served with fries and salad.

PASTA VEGETARIANA

Pasta met pesto, groente en tomatensaus.

Pasta with pesto, vegetables and tomato sauce.



Het Karbeel

FLOATING
AMSTERDAM

20 17



Kaasfondue

KARBEEL

Onze topper met drie soorten kazen:
Gruyère, Emmentaler en Blue d'Auvergne met tapenade
van gedroogde tomaten, olijven en knoflook.

Three cheese house speciality:
Gruyère, Emmentaler and Blue d'Auvergne with a tapenade
of tomato, olive and garlic.

LA TRUFFEL

Fondue met truffel en gemarineerde champignons.

Fondue with truffle and marinated mushrooms.

SUISSE

Traditionele kaasfondue met Gruyère en Emmentaler.

Traditional fondue with Gruyère and Emmentaler.

NAPOLI

Gruyère, mozzarella, zongedroogde tomaten en basilicum.

Gruyère, mozzarella, sun dried tomatoes and fresh basil.

LIMBOURGH

Traditionele fondue op basis van Hertog Jan bier en tijm.

Fondue where the wine has been replaced by Limburg beer
(Hertog Jan) and thyme is added.

BRETAGNE

Fondue met gemarineerde champignons en rode uitjes.

Fondue with marinated mushrooms and red onions.

ANCIENNE

Gruyère kaas met grove mosterd en pittige kruiden.

Gruyère cheese with mustard and spicy herbs.

Alle fondues worden geserveerd met brood en zijn per persoon.
Op verzoek kunnen onze fondues bereid worden zonder alcohol.

All fondues are served with bread and are per person.
On request our fondues can be made without alcohol.