ONTBIJT

09:00 TOT 16:00

YOGHURT
granola • honing
• vers seizoensfruit
10

CROISSANT
boter • jam
5

WENTELTEEFJES
siroop • boter • poedersuiker
11.9

UITSMIJTER
11.5

UITSMIJTER HAM OF KAAS
12.5

UITSMIJTER HAM & KAAS
13.5

SPAARNE UITSMIJTER
ham • kaas • truffel
15.5

ZOET

HUISGEMAAKTE APPELTAART
6.5

CARROT CAKE
7

WISSELENDE TAART VAN DE WEEK
7

PASTEL DE NATA
5

VOOR ALLERGENEN VRAAG ONS PERSONEEL

LUNCH

09:00 TOT 16:00

ZALMTOAST
brioche • zalm
• cottage cheese • avocado
• radijs • soja
• furikake | 15.5
gepocheerd ei + 3.5

HETE KIP
huisgemaakte hete kip
• sambal mayonaise
• little gem
• ingelegde groente
14.9

TOSTI KAAS | 7.5

TOSTI HAM &
KAAS | 8.5

BROODJE CARPACCIO
truffel • parmezaan • rucola
• gefrituurde kappertjes
• pijnboompit | 14.5

UIENSOEP
VAN HANS | 9.5

2 KALFSKROKETTEN
OP BROOD
grove mosterd | 13.5

SMASHBURGER
66 saus • little gem • bacon
• Irish cheddar | 18.9

SMASHBURGER
MET VERSE FRIET
66 saus • little gem
• bacon • Irish cheddar
• verse friet | 23.4
2e patty + 5.5

BROODJE GEITENKAAS
geitenkaas • vijgentapenade
• vijg • cranberry
• biet • walnoot crumble
• balsamico | 14.9

SPAARNE
STEAK SANDWICH
flat iron • brioche
• oak smoked cheddar
• little gem • ui • chimichurri
• pimentón | 15.9

SPAARNE-
WINTERSALADE
warme geitenkaas • biet
• vijgen • pompoen • dadels
• rozijnen • cranberry
• walnoot crumble | 17.5

BIJGERECHTEN

VERSE FRIET | 5.5

TRUFFELFRIET
MET PARMEZAAN
truffel mayonaise | 8

ZOETE AARDAPPEL-
FRIET | 6.5

ZOETE
AARDAPPEL-
TRUFFEL-
FRIET | 7.5

FRISSE
SALADE
6.5

VOOR ALLERGENEN VRAAG ONS PERSONEEL

DINER

17:00 TOT 21:30

VOORGERECHTEN

ESCARGOTS
gegratineerd • kruidenboter • brood
12.5

OESTERS
rode wijnazijn • sjalot • tabasco
per stuk 5 | 6 stuks 25 | 12 stuks 45

HUISGEMAAKTE HOLLANDSE GARNALENKROKET
cocktailsaus • toast
13.9

OESTERZWAM CARPACCIO
gefrituurde oesterzwam • truffel • nootjes • pompoen
12.5

TOAST PALING
appel gel • bieslook • crème fraîche • rettich
15.5

UIENSOEP VAN HANS
9.5

GEFLAMBEERDE TONIJN SASHIMI
ponzu • wasabi mayo • furikake • wakame
15.5

OSSENHAAS CARPACCIO
pesto • gefrituurde kappertjes • pijnboompit • parmezaan
15.5

GEFRITUURDE CAMEMBERT
Tawny port crème • cranberries • walnoot crumble
12.5

MIXPLATEAU SPAARNE 66
VOOR 2 PERSONEN | 40
+ 1 PERSOON | 20

VOOR ALLERGENEN VRAAG ONS PERSONEEL

HOOFDGERECHTEN

KIP SATÉ
cassave kroepoek • satésaus
23

SPARERIBS
honey ribs of honey sriracha ribs
• geroosterde mais • honey Jack
Daniel's whisky saus
24.5

JAPANSE BEEF SALAD
flat iron • paksoi • taugé
• edamame • glasnoodles
23.5

VACHERIN MONT D'OR
crudité • zuurdesem brood
35

RAVIOLI VAN POMPOEN
amaretti • gegrilde pompoen
• parmigiano schuim
• cavolo nero
• honing-tijm crumble
24

OP DE HUID
GEBAKKEN ZALM
ingelegde groente • wasabi
• yakitorisaus • furikake
24.5

TOURNEDOS
150 GRAM
huisgemaakte pepersaus
• geglaceerde bospeen
• puree van gekarameliseerde
knolselderij
25.5

TOURNEDOS
300 GRAM
huisgemaakte pepersaus
• geglaceerde bospeen
• puree van gekarameliseerde
knolselderij
48.5

GAMBA'S VAN
DE PLANCHA
bisque • rouille • krieltjes
• seizoensgroente
• kruidenboter • brood
28.5

BLOEMKOOL
STEAK
harissa • hummus
• granaatappel
• gefrituurde
kappertjes
• chimichurri
19.5

BIJGERECHTEN

VERSE FRIET | 5.5

TRUFFELFRIET
MET PARMEZAAN
truffel mayonaise | 8

ZOETE
AARDAPPELFRIET
6.5

ZOETE
AARDAPPEL-
TRUFFEL
FRIET
7.5

FRISSE
SALADE
6.5

KINDERMENU

KINDERMENU
satéstokje of
spareribs met
frietjes
en appelmoes
14.5

KIDS PASTA
14.5

VOOR ALLERGENEN VRAAG ONS PERSONEEL

DESSERT

SCROPPINO 66
9.5

SORBET MET VERS FRUIT
9.5

SPECULAAS
CHEESECAKE
bolletje stoofperenijs • geroosterde noten
9.5

KAASPLANKJE
sinaasappelchutney • selectie van
4 wisselende ambachtelijke kazen
van Kaasfort Amsterdam,
uitgekozen door onze chef • vijgenbrood
17.5

CHOCOLATE, CHOCOLATE,
CHOCOLATE!
chocolade biscuit • trio van chocolade mousse,
chocolade cremeux en chocolade macaron
13.75

VOOR ALLERGENEN VRAAG ONS PERSONEEL

BREAKFAST

09:00 - 16:00

YOGHURT
Granola • honey
• fresh seasonal fruits
10

CROISSANT
butter • jam
5

FRENCH TOAST
syrup • butter • powdered sugar
11.9

FRIED EGGS
11.5

FRIED EGGS WITH HAM OR CHEESE
12.5

FRIED EGGS WITH HAM AND CHEESE
13.5

SPAARNE FRIED EGGS
ham • cheese • truffle
15.5

SWEET

HOMEMADE APPLE PIE
6.5

CAKE OF THE WEEK
7

CARROT CAKE
7

PASTEL DE NATA
5

FOR ALLERGENS PLEASE ASK OUR STAFF

LUNCH

09:00 - 16:00

SALMON TOAST
Brioche • salmon
• cottage cheese • avocado
• radish • soy • furikake | 15.5
poached egg + 3.5

SPICY CHICKEN
Homemade spicy chicken
• spicy mayonnaise
• little gem
• pickled vegetables
14.9

CHEESE TOASTIE | 7.5

HAM & CHEESE TOASTIE | 8.5

CARPACCIO SANDWICH
Truffle • parmesan cheese
• arugula • fried capers
• pine nuts | 14.5

HANS'S ONION SOUP
9.5

2 VEAL CROQUETTES ON BREAD
Coarse mustard | 13.5

SMASHBURGER
66 sauce • little gem • bacon
• Irish cheddar | 18.9

SMASHBURGER WITH FRESH FRIES
66 sauce • little gem • bacon
• Irish cheddar • fresh fries
23.4 | extra patty + 5.5

GOAT CHEESE SANDWICH
Goat cheese • fig tapenade
• fig • cranberry • beetroot
• walnut crumble
• balsamic vinegar | 14.9

SPAARNE STEAK SANDWICH
Flat iron • brioche bread
• oak smoked cheddar
• little gem • onion • chimichurri
• pimentón cheese | 15.9

SPAARNE-WINTER SALAD
Warm goat cheese • beetroot
• figs • pumpkin • dates
• raisins • cranberry • walnut
crumble | 17.5

SIDES

FRESH FRIES
5.5

TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN
truffle mayonnaise
8

SWEET POTATO FRIES
6.5

SWEET POTATO TRUFFLE FRIES
7.5

FRESH SALAD | 6.5

FOR ALLERGENS PLEASE ASK OUR STAFF

DINNER

17:00 - 21:30

STARTERS

ESCARGOTS
gratinated • herb butter • bread
12.5

OYSTERS
red wine vinegar • shallots • tabasco
one oyster 5 | 6 oysters 25 | 12 oysters 45

HOMEMADE DUTCH SHRIMP CROQUETTE
cocktail sauce • toast
13.9

OYSTER MUSHROOM CARPACCIO
fried oyster mushroom • truffle • nuts • pumpkin
12.5

EEL TOAST
apple gel • chives • crème fraîche • white radish
15.5

HANS'S ONION SOUP
9.5

FLAMED TUNA SASHIMI
ponzu • wasabi mayonnaise • furikake • wakame
15.5

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO
pesto • fried capers • pine nut • parmesan cheese
15.5

FRIED CAMEMBERT
Tawny port cream • cranberries • walnut crumble
12.5

SPAARNE 66 TASTING PLATTER
FOR 2 PERSONS | 40
+ 1 PERSON | 20

FOR ALLERGENS PLEASE ASK OUR STAFF

MAIN COURSES

CHICKEN SATAY
cassava crackers • satay sauce
23

SPARERIBS
honey ribs or honey sriracha ribs
• grilled corn • honey
Jack Daniel's whiskey sauce
24.5

JAPANESE BEEF SALAD
flat iron • pak choi • bean sprouts
• edamame • glass noodles
23.5

VACHERIN MONT D'OR
crudité • sourdough bread
35

PUMPKIN RAVIOLI
amaretti • grilled pumpkin
• parmigiano foam • cavolo nero
• honey-thyme crumble
24

BAKED SALMON WITH SKIN
pickled vegetables • wasabi
• yakitori sauce • furikake
24.5

TOURNEDOS 150 GRAMS
homemade pepper sauce
• glazed carrot
• caramelized
celeriac puree
25.5

TOURNEDOS 300 GRAMS
homemade pepper sauce
• glazed carrot
• caramelized
celeriac puree
48.5

PLANCHA-GRILLED PRAWNS
bisque • rouille
• baby potatoes
• seasonal vegetables
• herb butter • bread
28.5

CAULIFLOWER STEAK
harissa • hummus
• pomegranate
• fried capers
• chimichurri
19.5

SIDES

FRESH FRIES | 5.5

TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN
truffle mayonnaise | 8

SWEET POTATO FRIES
6.5

SWEET POTATO TRUFFLE FRIES
7.5

FRESH SALAD
6.5

KIDS MENU

KIDS MENU
chicken satay
skewer or spare ribs
with fries and
applesauce
14.5

KIDS PASTA
14.5

FOR ALLERGENS PLEASE ASK OUR STAFF

DESSERT

SCROPPINO 66
9.5

SORBET WITH FRESH FRUIT
9.5

SPICED BISCUIT CHEESECAKE
stewed pear ice cream • roasted nuts
9.5

CHEESE PLATTER
orange chutney
• selection of 4 varying artisanal Kaasfort Amsterdam cheeses, chosen by our chef • fig bread
17.5

CHOCOLATE, CHOCOLATE, CHOCOLATE!
chocolate biscuit • trio of chocolate mousse, chocolate cremeux and chocolate macaron
13.75

FOR ALLERGENS PLEASE ASK OUR STAFF