

# Meneer Niegès Zondag bij Niegès

## Brunch special

Frietje stoofvlees rode kool salade – dragon mayonaise	12
Tarbotine bruine boter – kappertjes – bieslook	20,5
Huisgemaakte pompoen ravioli gepofte knoflook – kastanje champignons – broodkruim	18,5

## Broodjes

Eggs Florentine brioche - spinazie - hollandaise - gepocheerde eieren	7,5
Eggs Benedict brioche – boerenham – hollandaise – gepocheerde eieren	9,5
Rivierkreeftjes brioche - cocktail saus - ijsbergsla - bieslook	10
Hotdog (Brandt en Levie) brioche - augurk - Franse mosterd - gebakken uitjes	9

## Snacks

Gillardeau oesters mignonette - citroen	4 per stuk
Ortiz sardines rouille - citroen - stokbrood	8
Iberico de Bellotta cornichons - Amsterdamse ui	15
Huisgemaakt focaccia brood olijfolie	6

## Koud

Steak Americain zachtgekookt eitje - waterkers - zilverui	12,5
Taco BBQ king oyster - padron salsa - koriander	9
BBQ Spitskool kimchimayonaise - rijstcrème - knoflookchips - gember - koriander	9,5
Caponata huisgemaakt focaccia brood - basilicumolie	9,5
Rivierkreeft strandkrabben schuim - haricot verts - witte bonen - dashi croutons	11

## Warm

Paling beluga linzen - paling bouillon - gerookte zure room - sjalot	13
Gepofte prei* appelkappertjes - hollandaise - tonijnham	12,5
Uien Bahji rode linzensoep - munt yoghurt	7,5
Pommes Dauphine* oestercrème - bieslookmayonaise - haringkuit	8,5
Kippenragout bladerdeeg - bieslook - geschaafde truffel	16

\*Gerechten zijn ook vegetarisch te bestellen


## Zoet


Taart van de dag	5,5
Chocolade brownie – chocolade mousse – chocolade crumble – chocolade sorbet	8

Bij Meneer Niegès wordt met liefde, ambacht en vakmanschap gekookt. Wij werken zoveel mogelijk met producten in het seizoen en gebruiken graag producten van eigen grond. We veranderen de kaart regelmatig, wanneer we zin hebben in nieuwe smaken en producten. Zo blijven we creatief en leergierig!

Meneer  
Nieges

Westerdoksdiijk 40H, 1013 AE Amsterdam

 meneernieges

 meneernieges