



FEBRUARY 14

VALENTINE'S DAY

DINNER MENU

€75 per person

AMUSE

Negroni foam with orange textures

STARTER

Tuna albacore with pea-cream,
black radish, goa

IN BETWEEN

Pickled oyster with iced cucumber, white wine
and spicy foam

MAIN COURSE

Beef wellington, jus de veau

DESSERT

Red cheesecake, red coulis, framboise ice cream



Share your Carstens experience
@carstensbrasserie #CarstensAmsterdam

If you have any allergies or intolerances please kindly inform your server.



FEBRUARY 14

VALENTIJDAG

DINERMENU

€75 per person

AMUSE

Negroni schuim met sinaasappeltexturen

VOORGERECHT

Tonijn albacore met erwtencrème,
zwarte radijs, ghoa

TUSSENGERECHT

Gepekeld oester met komkommerrijs, witte wijn
en pittige schuim

HOOFDGERECHT

Beef wellington, jus de veau

NAGERECHT

Rode cheesecake, rode coulis, framboise ijs



Deel uw Carstens-ervaring
@carstensbrasserie #CarstensAmsterdam

Als u allergieën of intoleranties heeft, informeer dan alstublieft uw server.