

THE  
**DEAN**  
AMSTERDAM

## AMUSE

### Oester op ijs 4,5 per stuk

Mignonette saus & citroen.

---

## VOOR*gerecht*

### Vitello tonnato 19

Kalfsfricandeau, tonijnmayonaise, kappertjes & peterselie.

### Ceviche van zeebaars 18

Tijgermelk, cancha maïs, koriander, jalapeño & gepekeld rode ui.

### Aubergine 14

Geroosterde aubergine, miso-hoisinsaus, krokante rijst, bosui, frisse kruidenolie & soja-ei.

### Escargots 16

Met kruidenboter en geserveerd met vers gebakken stokbrood.

---

## TUSSEN*gerecht*

### Seizoenssoep 11

## **HOOFD***gerecht*

### **Dorade filet** 29

Zeekraal, antiboise saus & bloemkoolpuree.

### **Flat iron steak** 28

Ratatouille, pommes anna & groene pepersaus.

### **Pasta alla norma** 23

Rigatoni, tomatensaus, aubergine, basilicum & Parmezaanse kaas.

### **Bloemkool steak** 20

Labneh, harissa, knolselderijpuree, granaatappel & bieslook.

### SIGNATURE DISH **Fruits de mer** 31

Mosselen, scheermessen, kokkels & peterselie.

---

## **SIDES**

### **Groene salade** 7

Mesclun, cherry tomaat, komkommer & granaatappel.

### **Seizoensgroenten** 7

### **Friet** 7

---

## **NA***gerecht*

### **Crème brûlée van rozenwater** ||

Karamel crunch & kardemomijs.

### **Chocolade moelleux** ||

Pistachecrumble & kaneelroomijs.

# OVER *ons*

---

In het hart van Amsterdam Zuid, in het historische  
The College Hotel Amsterdam, Autograph Collection, ligt The Dean.

Een restaurant waar de horeca-specialisten van de toekomst  
worden gecreëerd. Hier combineren we passie, vakmanschap en  
creativiteit, en bieden studenten de kans om te leren, te leiden  
en te excelleren in de keuken, bediening en management.

De gerechten die je proeft, zijn niet alleen het resultaat van talent,  
maar ook van de toewijding en visie van de chefs van morgen.

The Dean is de plek waar we de horecatalenten  
van de toekomst vormen.