



Sheraton
Amsterdam Airport
HOTEL & CONFERENCE CENTER

Zeer geachte gast,

Uw Voyager ervaring kan meer zijn dan alleen uw trek te bevredigen. Wijnen van over de hele wereld, zorgvuldig geselecteerd, met het oog op een voor u zo optimaal mogelijke wijn-spijs combinatie zijn als wijnsuggestie toegevoegd onder elk gerecht.

Proef het verschil!

Dear Guest,

The Voyager dining experience can be much more than just satisfying the feel of hunger. Wines selected from all over the world, carefully chosen for your best wine-food pairing are indicated below each course.

Taste the difference!

'Taste!' menu

Chef's 4 gangen verrassingsmenu

€ 47.50

Chef's 4 course surprise menu

Voorgerechten / Starters

Coquilles € 19,50
met een tomatenchutney, witlof en pomodorischuim

Scallops
with a tomato chutney, chicory and pomodori foam

Wijnadvies / Wine suggestion: Chablis La Paulière 2007

Zalm € 19,-
huisgemaakte gravad laks van biologische zalm, zoetzure komkommer,
quinoa, limoen, schuim van Yoghurt.

Salmon
*homemade and biological gravad laks, sweet and sour cucumber, quinoa,
lime and yoghurt foam*

Wijnadvies / Wine suggestion: Marqués de Riscal Rueda 2008

Carpaccio € 19,-
van boerderijkalfshaas, oude Beemsterkaas, tomaat, snocciolate olijven,
wilde extra-vergine olijfolie

Carpaccio
*of veal fillet, old Beemster cheese, tomato, snocciolate olives,
wild extra virgin olive oil*

Wijnadvies / Wine suggestion: Santa Margherita Valdadige Pinot Grigio 2008

Hert €19,50
huisgerookte filet van Noord-Hollands hert, crème van fles pompoen,
zwarte linzen, notenkrokantje, dressing van rode biet

Venison
*home smoked filet of Dutch venison, crème of butternut squash, black
lentils, nut crisp, dressing of beetroot*

Wijnadvies / Wine suggestion: Pinot Noir Couvent de Jacobins

Caesar salade € 18,-
met Hollandse garnalen, olijven, ansjovis, ei, croutons en ansjovisdressing

Caesar salad
with Dutch shrimps, olives, anchovy, egg, croutons and anchovy dressing

Wijnadvies / Wine suggestion: Winkeler Jesuitengarten Riesling Spätlese Trocken 2007

Soepen / Soups

Doperwtensoep € 10,-
met crème fraîche en een poeder van pancetta

Pea soup
with crème fraîche and a powder of pancetta

Knolselderijsoep € 10,-
met mini groentes en truffel

Celeriac soup
with mini vegetables and truffle

Romige vissoep € 10,-
met kabeljauw lamellen en krokante spiering

Creamy fish-soup
with flakes of cod and crispy smelt

Hoofdgerechten / Main courses

Wilde eend
met gecaramelliseerde witlof, pommes fondant en een morille jus € 31,-

*Wild duck
with caramelized chicory, pommes fondant and morel jus*

Wijnadvies / Wine suggestion: Marqués de Riscal Rioja Reserva 2004

Zeeduivel
met aardappelrösti, champagnezuurkool, Iberico buikspek en
vanille hollandaise € 26,-

*Monkfish
with potato rosti, champagne sauerkraut, Iberico bacon and vanilla
hollandaise*

Wijnadvies / Wine suggestion: Sancerre Henri Bourgeois Grande Réserve 2008

Wilde zeebaars
met polenta, courgette, olijven, tomaat, citroen en olijfolie € 24,-

*Seabass
with polenta, zucchini, olives, tomato, lemon and olive oil*

Wijnadvies / Wine suggestion: Chablis La Paulière 2007

Zwarte ravioli
met pompoen, wilde paddenstoelen, Fourme d'ambert en lamellen
van rettich € 19,50

*Black ravioli
with pumpkin, wild mushrooms, Fourme d'ambert and radish*

Wijnadvies / Wine suggestion: Castello Banfi Rosso di Montalcino Sangiovese 2007

Rib- eye (200 gram) € 26,00

Schotse (Aberdeen) rib-eye / gemarmerde rib- eye met een vetrijk middenstuk en malse rand.

Scottish (Aberdeen) rib-eye / marbled rib-eye steak with a rich centre and a tender skirt.

Tournedos (200 gram) € 32,50

Nederlandse herkomst / Hollandse Ossenhaas/ de meest malse steak!

Dutch denomination / Fillet of beef / the most tender fillet of all!

Prime Burger € 19,00

100% Black Angus burger / Drie kleine Angus burgers met verschillend garnituur tussen een gegrilde mini bun. Jalapeño & cheddar / gefrituurde uien & dragonmayonaise / rode paprika & zure room.

100% Black Angus burger in three different ways served on small mini bun. Jalapeño & cheddar / deep fried onions & taragon mayonnaise / red bell peper & sour cream.

Bij iedere steak serveren wij groene asperges en pont-neuf aardappelen met een keuze uit de onderstaande sauzen;

- Hollandaisesaus
- Warme dragon mayonaise
- Saus van Groningse mosterd

All steaks will be served with green asparagus, pommes pont neuf and a choice of the following sauces;

- Hollandaise sauce
- Tarragon mayonnaise
- Dutch mustard sauce

Desserts

Crème brûlée
met speculaas ijs en kletskep € 10,-

Crème brûlée
with Dutch spiced ice cream and thin sugar and almond based cookies

Wijnadvies / Wine suggestion: Symphony de Novembre, Domaine Cauhapé 2006

Peren tarte Tatin
met boerenjongensijs en kruiden likeur € 10,-

Pear tarte Tatin
with rum raisin ice cream and herbal liquor.

Wijnadvies / Wine suggestion: Banyuls Cuvée Muté sur Grains 2007

Sticky toffee pudding
met caramel pecan ijs € 9.50

Sticky toffee pudding
with caramel pecan ice cream

Wijnadvies / Wine suggestion: Banyuls Cuvée Muté sur Grains 2007

Chocolade bombe
met witte chocolade fudge en een mousse van melkchocolade € 10.50

Chocolate bomb
filled with white chocolate fudge and chocolate mousse

Wijnadvies / Wine suggestion: Banyuls Cuvée Muté sur Grains 2007

Selectie van Hollandse boeren kazen
met rozijnen/notenbrood € 19.50

Selection of Dutch farmers' cheese
served with raisin/nut bread

Wijnadvies / Wine suggestion: Porto Köpke Colheita 1992