

**STUY  
VE  
SANT**

WIJNLOKAAL

## OPENINGSTIJDEN

Iedere dag open!

zo/do 12.00 - 23.00

vrij/za 12.00 - 01.00

Keuken open:

zo/di 12.00 - 21.00

wo/za 12.00 - 22.00

STUYVESANT, Haarlemmerstraat 75,

Amsterdam Tel: 020-530 98 48

[www.stuyvesant.amsterdam](http://www.stuyvesant.amsterdam)

WiFi : STUYVESANT

Wachtwoord: wijnlokaal

Wij zijn ook te vinden op:



Heeft u een allergie? Meld het ons!



## STUYVESANT DISHES

---

9.5 all dishes

### **SALADE**

Winterse salade met oude kaas, gemarineerde paddenstoelen en spekjes

### **ZALM**

Tartaar van zalm met guacamole en little gem

### **BULGUR**

Bulgur met ricotta, gemarineerde aubergine en sinaasappel (V)

### **BURRATA**

Burrata met baba ganoush en salade van tomaat (V)

### **OSSENSTAART**

Ossenstaart bouillon met espuma van Madeira en prei

### **RISOTTO**

Saffraan-risotto met oesterzwam en groente-chips (V)

14.5 all dishes

### **OCTOPUS**

Octopus met jus van doperwten en aardappel-harissa salade

### **POMPOEN**

Gemarineerde pompoen met koningsboleet, blauwe kaas en peer-compote (V)

### **BOSPADDENSTOEL**

Paddenstoel-wellington met crème van pastinaak en salade van spruit (V)

### **KABELJAUW**

Filet van kabeljauw met kreeftensaus en venkel

### **DIAMANTHAAS**

Diamanthaas met pastinaak, rode wijn saus en groente-chips

### **HERT**

Stoof van hert met aardappelmousseline en rode kool in balsamico

- Alle gerechten worden geserveerd met brood

- Side dishes:      **Friet met zeezout en mayo**                      **4.50**  
                                 **Groene Salade**    **4.50**

**ETEN**



## SWEETS

---

6.5 all dishes

### PANNACOTTA

Pannacotta van witte chocola met coulis van rood fruit en kletskep

### LEMON CURD

Harde wenergebak met Lemon Curd

### APPELTAART

Appeltaart met cranberries en geslagen room

## BITES

---

<b>HUISGEMARINEERDE OLIJVEN</b>	3.5
<b>NOTENMIX VAN NOTENBRANDER GOTJÉ</b>	4.5
<b>STUYVESANT PLANK</b>	21.5
Hollandse plank met ossenworst, droge worst, rolmops, bitterballen, Bastiaans blauwe kaas, oude kaas, augurk en Amsterdamse ui	
<b>TALLEGIO 'au four'</b>	15
Tallegio kaas uit de oven, met brood en groenten	
<b>BITTERBALLEN</b>	7
Rundvlees bitterballen van Oma Bob (6 stuks)	
<b>ZEEUWSE OESTER</b>	3
Zeeuwse oester met sjalot en rode wijn vinaigrette	
<b>YAKITORI</b>	8.5
Yakitori van kip (4 stokjes)	
<b>RILLETTE</b>	7.5
Rilette van makreel, met brood	

# WEST INDISCH HUIS

1614, Amsterdam barst uit haar voegen. Achter de dijk die de stad beschermde tegen hoog water op het IJ (de Haarlemmerdijk) werd de Brouwersgracht gegraven, waarna de aanleg van de drie hoofdgrachten volgde. De nieuwe ruimte werd al snel volgebouwd, echter één plek werd door het stadsbestuur vrijgehouden voor een varkensmarkt met een vleeshal. Op de verdieping van het gebouw kwam het wachtlokaal van de Schutterij, die waakte over de veiligheid van Amsterdam.

1620, De West-Indische Compagnie kreeg de vleeshalruimte in huur van het stadsbestuur. Deze Compagnie was het instrument in de oorlog tegen Spanje en voor het behoud van de kolonies. De bewindhebbers van de West-Indische Compagnie stonden bekend als de "Heeren Negentien" en vergaderden in de huidige Compagnieszaal van het West-Indisch Huis.

De eerste kolonie was Nieuw-Nederland, ook wel Nieuw Amsterdam genoemd. Peter Stuyvesant, wiens standbeeld momenteel in de fontein op de binnenplaats staat, werd benoemd tot Gouverneur-Generaal van alle overzeese bezittingen. Zijn standplaats was fort Nieuw Amsterdam op Manhattan. In 1664 capituleerde hij voor een Engelse vloot. Sindsdien draagt Nieuw Amsterdam de naam New York.

De Compagnie raakte langzaam in verval en vertrok uit het pand. Daarna heeft het gebouw dienst gedaan als o.a. weeshuis, herenlogement, wees- en ouderentehuis en textielopslag.

1975, Het West-Indisch Huis brandde af door een vuurpijl, waarna een jarenlange restauratie plaatsvond en het pand weer in oude luister werd hersteld.

1989, Event-cateraar 'a matter of TASTE' exploiteert dit prachtige, prestigieuze gebouw. Het monumentale West-Indisch Huis biedt naast STUYVESANT Wijnlokaal, ook ruime zalen en een unieke binnenplaats voor diner, feest, huwelijk en congres. Iets te vieren of te organiseren? Aarzel dan niet om contact op te nemen. Wij geven u graag eventadvies op maat.

[www.taste.nl](http://www.taste.nl)  
[www.hetwestindischhuis.nl](http://www.hetwestindischhuis.nl)  
of bel 020-6257528