

FROM BILLIARDS CAFÉ TO SIGNATURE STEAK

*What once began as a small billiards café in Amsterdam
has now grown into a household name. When Loetje first opened,
the menu featured fried eggs on toast and meatballs
– until someone asked for a steak*

*Yes, that's where it all began.
Pan-fried steak with rich gravy became our signature
dish – our pride and joy – putting Loetje on the map.
But it's not just the magic of our kitchen that makes us special.*

*Our informal atmosphere and hospitality also keep
our guests coming back for more. Your home away from
home, with a menu packed with classics and that
familiar Loetje experience.*

Loetje. Always tasty, truly classic. Since 1977.



*Loetje Enthusiasts from the very beginning
and Loetje itself at the very first
Loetje in Amsterdam.*

BITES TO SHARE | SNACKS

Small bites platter
***Kleine Häppchenplatte* | 15.5**
16 pieces | 16 Stück

Shrimp croquettes
***Garnelenkroketten* | 10.5**
6 pieces, Loetje's recipe
6 Stück, Loetjes Rezeptur

Crispy chicken
***Knusprige Hühnchen* | 10**
5 pieces with chilisauce
5 Stück mit Chilisauce

Crunchy cauliflower bites
***Knusprige Blumenkohlröschen* 🌱 | 8.5**
6 pieces with piccalilli mayonnaise
6 Stück mit Piccalilly-Mayonnaise

Dutch mini frikandellen
***Niederländische mini-Frikandellen* | 8**
8 pieces with mayonnaise
8 Stück mit Mayonnaise

Dutch bitterballen
***Niederländische Bitterballen* | 8**
6 pieces with mustard
6 Stück mit Senf

Cheese sticks
***Käsestick* | 8**
6 pieces with chilisauce
6 Stück mit Chilisauce

Not just any bitterballen, but homemade
with a genuine Loetje touch. The recipe
will stay our little secret.

Allergens? Let us know!
Ask the staff for our allergen information
Allergene teilen Sie uns mit!
Fragen Sie das Personal nach unseren
Allergeninformationen

DINNER MENU SPEISEKARTE



Loetje
SINCE 1977

STARTERS | VORSPEISEN

Beef carpaccio
Rindercarpaccio | 15.5
choice of: pesto dressing or truffle mayonnaise
nach Wahl: Pesto-Dressing oder Trüffelmayonnaise

Smoked salmon
Räucherlachs | 15.5
crispy wonton with wasabi mayonnaise
knuspriger Wonton mit Wasabimayonnaise

Burrata | 13.5
with focaccia, pesto, tomato, and basil
mit Focaccia, Pesto, Tomate und Basilikum

Beet tartare
Rote-Bete-Tatar 🌱 | 10.5
marinated tartare made from beets with mustard, capers and piccalilli mayonnaise
mariniertes Tatar von Rote Bete mit Senf, Kapern und Piccalilly-Mayonnaise

Smoked eel
Räucheraal | 18.5
with toast
mit Toast

Steak tartar
Beefsteak-Tatar | 15
served raw with capers, pickles, piccalilli mayonnaise
rohes Rinderhackfleisch mit Kapern, Essiggurke und Piccalilly-Mayonnaise

Shrimp croquettes
Garnelenkroketten | 12.5
with toast, Loetje's recipe
mit Toast, Loetjes Rezeptur

Loetje's soup
Loetjes Suppe | 8.5
varying flavour
Wechselnde Geschmack

LIEFHEBBERS

FOR TRUE FANS

*Are you one of those who just can't get enough of Loetje's cooking?
Then we've got a treat for you! Loetje Lovers - always first in line.
You're the first to hear about new specials, get exclusive updates and
yes, also the occasional extra tasty perk.*

*It's all about pure enjoyment, just as you've come
to expect from us. So, what are you waiting for?
Become a Loetje Lover today and don't miss out on
any juicy news!*



LOETJE'S TENDERLOIN

Steak the way steak is meant to be. Once a well-kept secret, now an undeniable classic. Cooked medium-rare by default and served in gravy, accompanied by white bread for dipping. This is how we've been making it for years.



LOETJE 150 g



LOETJE CLASSIC 195 g
+ 3.25



LOETJE XL 300 g
+ 14.25

Beef Tenderloin | Rinderfilet (Tournedos) | 24.5
with Loetje gravy | mit Loetje Soße

Beef Tenderloin 'Bali' | Rinderfilet (Tournedos) 'Bali' | 26.5
with Loetje sambal gravy | mit Loetje Sambalsoße

Beef Tenderloin garlic | Rinderfilet (Tournedos) Knoblauch | 26.5
with Loetje garlic gravy | mit Loetje Knoblauchsoße

Beef Tenderloin 'De Roode Waard' | Rinderfilet (Tournedos) 'De Roode Waard' | 29.5
*with Loetje gravy, onions, chicken livers and bacon
mit Loetje Soße, Zwiebeln, Hühnerlebern und Speck*

Vegetarian Beef Tenderloin | Vegetarisches Rinderfilet | 24.5
*with Loetje gravy | mit Loetje Soße
with sambal gravy or garlic gravy | mit Sambalsoße oder Knoblauchsoße +2*

Delicious sides
for your Beef
Tenderloin.

Sautéed chicken livers | Gebratene Hühnerlebern | 6.75

Sautéed mushrooms | Gebratene Pilze | 4.75

Sautéed onions | Gebratene Zwiebeln | 3.75



SIDE DISHES | BEILAGEN *to share / teilen*

Fries | Pommes Frites | 6.75
with mayonnaise | mit Mayonnaise

Sweet potato fries
Süßkartoffel-Pommes | 6.75
with aioli | mit Aioli

Mixed salad
Gemischter Salat | 6.75
with bacon | mit Speck

Green beans
Haricots verts | 5.75

Apple compote
Apfelkompott | 3.75



MAIN COURSES HAUPTSPEISEN

Tuna steak | Thunfischsteak | 28.5
*with Loetje's gravy, red pepper and sesame seeds
mit Loetje-Soße, Chilischote und Sesam*

Veal liver | Kalbsleber | 21.5
*with bacon and sautéed onion
mit Röstzwiebeln und Speck*

Loetje's burger | 19.5
*grilled burger with tomato, pickles,
cheese and onion rings
Gegrillter Burger mit Tomate, Gurke,
Käse und Zwiebelringe*

Poké bowl | 19
beef or salmon + 2.5
Rinderfilet oder Lachs + 2.5
*cucumber, carrot, avocado, seaweed salad,
edamame and sesame seeds
Gurke, Karotte, Avocado, Algensalat,
Edamame und Sesam*

Jackfruit rendang loaded fries
Jackfruit-Rendang
mit Pommes frites 🌱 | 18.5
*sweet potato fries, tomato, red onion
and pickled vegetables
Süßkartoffel-Pommes, Tomate,
rote Zwiebel und Atjar*

Dover sole | Nordseezunge | 34.5
*with gravy, parsley, chives, lemon
and homemade remoulade sauce
mit Bratensaft, Petersilie, Schnittlauch, Zitrone
und hausgemachter Remouladensoße*

Chicken satay skewer
Hühnchen-Spieß mit
Erdnusssoße | 20
*with pickled vegetables, pickled
cucumbers and fried onions
mit Atjar, Gurkensalat und Röstzwiebel*

Vegan burger 🌱 | 19.5
*beet and carrot burger with tomato,
avocado and fried onion rings
Burger aus roter Beete und Karotte mit Tomate,
Avocado und frittierten Zwiebelringen*

Loetje Kids

For our little fans up to 12 years old we have a children's menu. Ask our staff about it.
Wir haben für unsere kleinen Fans bis 12 Jahre eine Kinderkarte. Fragen Sie dafür bitte bei unseren Mitarbeitern nach.

SALADS | SALATE

Salad 'Bali' beef tenderloin
Salat 'Bali' mit
Rinderfiletstreifen | 27.5
with Loetje 'Bali' dressing | mit Loetje 'Bali'-Dressing

Smoked salmon
Räucherlachs | 23.5
with dill dressing | mit Dilldressing

Goat cheese
Ziegenkäse | 21.5
*with honey thyme dressing
mit Honig-Thymian-Dressing*

Niçoise
Nicoise | 24
*with quick-seared fresh tuna and French dressing
mit leicht gebratenem Thunfisch und Französisches Dressing*

Chicken with bacon
Hühn und Speck | 23
with Asian dressing | mit Asiatischem Dressing