

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
Knuspriges Hähnchen | 10
5 pieces with chilisauce
5 Stück mit Chilisauce

Loetje's 'Bali' meatballs
Loetjes Fleischbällchen 'Bali' | 9.5
8 pieces with original Loetje sambal gravy
8 Stück mit der einzig echten Loetje-Sambalsoße

*Deliciously spicy and irresistible.
Good 'till the last bite.*

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

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

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

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 eel
Räucheraal | 18.5
with toast
mit Toast

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

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

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

Chicken and avocado
Hähnchen und Avocado | 11.5
chives, cocktail sauce, onion crumble
and crispy wonton
mit Schnittlauch, Cocktailsauce,
Zwiebel-Crumble und Knusper-Wonton



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!



 Vegan

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.



SMALL 150 g



CLASSIC 195 g
+ 3.25



XL 300 g
+ 14.25

Beef Tenderloin | Rinderfilet (Tournedos) | 26.5
with Loetje gravy | mit Loetje Soße

Beef Tenderloin 'Bali' | Rinderfilet (Tournedos) 'Bali' | 27.5
with Loetje sambal gravy | mit Loetje Sambalsoße

Beef Tenderloin garlic | Rinderfilet (Tournedos) Knoblauch | 27.5
with Loetje garlic gravy | mit Loetje Knoblauchsoße

Beef Tenderloin 'De Roode Waard' | Rinderfilet (Tournedos) 'De Roode Waard' | 30.5
with Loetje gravy, onions, chicken livers and bacon
mit Loetje Soße, Zwiebeln, Hühnerlebern und Speck

Vegetarian Beef Tenderloin | Vegetarisches Rinderfilet | 26.5
with Loetje gravy | mit Loetje Soße
with sambal gravy or garlic gravy | mit Sambalsoße oder Knoblauchsoße +1

Delicious sides.

Sautéed onions | Gebratene Zwiebeln | 3.75

Sautéed mushrooms | Gebratene Pilze | 4.75

Sautéed chicken livers | Gebratene Hühnerlebern | 6.75



SIDE DISHES | BEILAGEN

Fries
Pommes Frites | 4.25 | 6.75
with mayonnaise | mit Mayonnaise

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

Mixed salad
Gemischter Salat | 4.25 | 6.75
with bacon | mit Speck

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse | 5.75
zucchini, bell pepper and onion
Zucchini, Paprika und Zwiebel

Apple compote
Apfelkompott | 3.75

MAIN COURSES | HAUPTSPEISEN

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

Dover sole | Nordseezunge | 35
with gravy, parsley, chives, lemon
and homemade remoulade sauce
mit Bratensaft, Petersilie, Schnittlauch, Zitrone
und hausgemachter Remouladensauce

Schnitzel | 23.5
300 g, with creamy pepper sauce
mit Pfefferrahmsauce

Risotto | 22.5
Parmesan cheese, burrata, leek, tomato
and onion crumble
mit Parmesan, Burrata, Lauch, Tomate
und Zwiebel-Crumble

Veal liver | Kalbsleber | 22
with bacon and sautéed onion
mit Gebratene Zwiebeln und Speck

Chicken satay skewer
Hähnchenspieß mit Erdnußsauce | 20.5
with pickled vegetables and fried onions
mit Atjar und Frittierten Zwiebeln

Loetje's burger | 20
grilled burger with tomato, pickles, cheese
and sautéed onion rings
Gegrillter Burger mit Tomate, Gurke, Käse
und Gebratene Zwiebelringe

Beetroot burger
Rote-Bete-Burger | 20
beet and carrot burger with tomato,
avocado and fried onion rings
Burger aus roter Beete und Karotte mit Tomate,
Avocado und Frittierten Zwiebelringe

Poké bowl | 20
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

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 | 28.5
with Loetje 'Bali' dressing
mit Loetje 'Bali'-Dressing

Niçoise
Nicoise | 24.5
with quick-seared fresh tuna and French dressing
mit leicht gebratenem Thunfisch
und Französisches Dressing

Smoked salmon
Räucherlachs | 24
with dill dressing
mit Dilldressing

Chicken and bacon
Hähnchen und Speck | 23.5
with Asian dressing
mit Asiatischem Dressing

Goat cheese
Ziegenkäse | 22.5
with honey thyme dressing
mit Honig-Thymian-Dressing