



# DE BEKEERDE SUSTER

## MENU





## LUNCH

(TOT 16:00 UUR TE BESTELLEN / LUNCH MENU UNTIL 16:00)

**Marinated chicken fillet sandwich, served with mixed salad**  
Broodje gemarineerde kipfilet, gereserveerd met gemengde salade  
**10.50**

**Smoked salmon sandwich served with mixed salad**  
Broodje gerookte zalm gereserveerd met gemengde salade  
**12.50**

**2 Croquettes on bread with mustard**  
2 Kroketten op brood met mosterd  
**9.50**

**Uitsmijters, 3 eggs on bread with ham, cheese or bacon**  
Uitsmijters, 3 eieren op brood met ham, kaas of bacon  
**10.50**

**Chicken casserole salad**  
Kip casseer salade  
**13.50**

**Beef BBQ salad**  
Beef BBQ salade  
**14.50**

**Ham & cheese sandwich**  
Tosti ham & kaas  
**9.00**

**Chicken Satay with sauce and fried onions**  
Kipsaté met satésaus en gebakken uitjes  
**17.90**



## SOUP \* SOEP

<b>AUTHENTIC GOULASH SOUP</b>	<b>8.90</b>
Authentieke goulashsoep	
<b>SEASONAL VEGETABLE SOUP</b>	<b>7.90</b>
Groentesoep	
<b>TOMATO SOUP</b>	<b>7.90</b>
Tomatensoep	

## SALADS \* SALADES

<b>MIXED SALAD</b>	<b>7.90</b>
Gemengde salade	
<b>MIXED SALAD WITH FETA CHEESE</b>	<b>8.90</b>
Gemengde salade met fetakaas	
<b>MIXED SALAD WITH TUNA</b>	<b>9.90</b>
Gemengde salade met tonijn	



**In case of allergies or dietary requirements  
please inform our staff before ordering  
items of our menu**

**In geval van allergieën of diëtwensen  
kunt u zich wenden tot het personeel**



## STARTERS \* VOORGERECHTEN

<b>MEAT OR VEGETARIAN PASTRY</b>	<b>8.50</b>
Vlees of vegetarische pasteitjes	
<b>GRILLED SAUSAGES WITH BBQ SAUCE</b>	<b>8.50</b>
Gegrilde worstjes met BBQ saus	
<b>MARINATED AND GRILLED CHICKEN WINGS</b>	<b>8.50</b>
Gemarineerde en gegrilde kippenvleugeltjes	
<b>3 KINGSIZE GRILLED PRAWNS WITH FRESH GARLIC</b>	<b>14.90</b>
3 grote gegrilde garnalen met verse knoflook	





## PREMIUM STEAKS

Steaks are served without a side dish  
Steaks worden geserveerd zonder bijgerecht

	300 gram	400 gram	500 gram
<b>RUMPSTEAK</b> Lendebiefstuk	<b>22.90</b>	<b>29.90</b>	<b>35.90</b>
<b>SIRLOIN STEAK (ENTRECÔTE)</b> Entrecôte	<b>29.90</b>	<b>37.90</b>	<b>44.90</b>
<b>FILET STEAK (TENDERLOIN)</b> Ossenhaas	<b>35.90</b>	<b>43.90</b>	<b>51.90</b>
<b>SELECTION OF SIRLOIN STEAK &amp; FILET STEAK (ENTRECÔTE &amp; TENDERLOIN) (300 GRAM)</b> Combinatie van entrecôte en ossenhaas			<b>37.90</b>
<b>T-BONE STEAK (500 GRAM)</b> T-Bone steak			<b>39.90</b>
<b>GRILLED SPARE RIBS, MARINATED IN OUR HOMEMADE SAUCE</b> Gegrilde spare ribs in onze huisgemaakte marinade			<b>24.90</b>






## SIDE DISHES \* BIJGERECHTEN

<b>BREAD WITH GARLIC BUTTER</b> Brood met kruidenboter	3.90
<b>FLEMISH FRIES</b> Vlaamse friet	4.50
<b>BAKED POTATO WITH SOUR CREAM</b> Gepofte aardappel met zure room	4.90
<b>GRILLED CORN</b> Gegrilde maïskolf	4.90
<b>FRIED ONION RINGS</b> Gefrituurde uienringen	4.90
<b>MUSHROOMS ON A SKEWER</b> Champignons spies	4.90
<b>GRILLED TOMATOES</b> Gegrilde tomaten	4.90



## SAUCES \* SAUZEN

<b>PEPPER SAUCE</b>	<b>PEPERSAUS</b>	3.90
<b>MUSHROOM SAUCE</b>	<b>CHAMPIGNONSAUS</b>	
<b>GARLIC SAUCE</b>	<b>KNOFLOOKSAUS</b>	
<b>BBQ SAUCE</b>	<b>BBQ SAUS</b>	
<b>CHILI SAUCE</b>	<b>CHILISAUS</b>	
<b>CHIMMICHURRI</b> Sauce with bell peppers, onion, oregano, parsley, garlic and olive oil	<b>CHIMMICHURRI</b> Saus met paprika, ui, oregano, peterselie, knoflook en olijfolie	





## SEAFOOD \* VIS GERECHTEN

Served with salad and fries  
Geserveerd met gemengde salade en frites

### GRILLED SALMON WITH RAVIGOTE SAUCE

Gegrilde zalmoot met ravigottesaus



25.90

### GRILLED KINGSIZE SHRIMPS WITH FRESH GARLIC

Gegrilde grote garnalen met verse knoflook



32.90

### FISH & CHIPS WITH SALAD

Gefrituurde vis met patat en salade

22.90

## VEGETARIAN \* VEGETARISCH

### TWO SKEWERS WITH GRILLED SEASONAL VEGETABLES AND A VEGETARIAN PASTRY

23.90

Twee spiezen met diverse soorten gegrilde groenten en een vegetarisch pasteitje





## COMPLETE MEALS COMPLETE GERECHTEN

Served with salad and fries  
Geserveerd met gemengde salade en frites



### GRILLED CHICKEN BREAST

Gegrilde kipfilet

22.90

### GRILLED PORK FILLET

Gegrilde varkenshaas

24.90

### CHICKEN SATAY WITH SATEY SAUCE AND FRIED ONIONS

Kipsaté met satésaus en gebakken uitjes

21.50

### GRILLED LAMBCHOPS WITH ROSEMARY

Gegrilde lamskoteletten met rozemarijn

29.50

### SKEWER OF GRILLED BEEF

Spies met gegrilde biefstuk

29.50

### MIXED GRILL XXL\*

Complete meat assortment served on our own grill

Compleet vlees assortiment geserveerd op een eigen grill

\* Price per person (minimum for 2 person) \* Prijs per persoon (minimaal 2 personen)

39.90

### RUMPSTEAK, SIRLOIN STEAK AND FILLET STEAK (MIXED GRILL 300 GRAM)

Lendebiefstuk, entrecôte en ossenhaas

37.90

### TENDERLOIN AND KING PRAWNS FROM THE GRILL

Gegrilde ossenhaas en gambas van de grill

37.90





## BURGERS

<b>BEEF BURGER (200 GRAMS)</b>	<b>19.90</b>	<b>XL 24.90</b>
Served with cheese, lettuce, tomato, sauce and Flemish fries Geserveerd met kaas, sla, tomaat, saus en Vlaamse friet		
<b>CHICKEN • KIP BURGER (200 GRAMS)</b>	<b>19.90</b>	<b>XL 24.90</b>
Served with cheese, lettuce, tomato, sauce and fries Geserveerd met kaas, sla, tomaat, saus en friet		
<b>VEGETARIAN • VEGETARISCHE BURGER (200 GRAMS)</b>	<b>19.90</b>	
Served with lettuce, tomato, sauce and Flemish fries Geserveerd met sla, tomaat, saus en Vlaamse friet		

### BURGER TOPPINGS 1.00

- Cheddar cheese • Smoked bacon
- Jalapeño peppers • Burger sauce
  
- Cheddarkaas • Gerookte spek
- Jalapeño pepers • Burgersaus



## DESSERTS \* NAGERECHTEN

<b>APPLE PIE • APPELTAART</b>	<b>8.00</b>
Served with whipped cream, caramel and Oreo crumble Geserveerd met slagroom, karamel en Oreo crumble	
<b>CHEESECAKE</b>	<b>8.00</b>
Served with whipped cream, caramel and Oreo crumble Geserveerd met slagroom, karamel en Oreo crumble	
<b>CHOCOLATE PIE • CHOCOLADETAART</b>	<b>8.00</b>
Served with whipped cream, caramel and Oreo crumble Geserveerd met slagroom, karamel en Oreo crumble	





## OUR STORY

**De Bekeerde Suster is a brewery, tasting room, and café-restaurant on the site and grounds of the Bethanienklooster (Bethaniën Monastery,) an Amsterdam institution of beer heritage and history. We honour the Monastery's legacy by operating a steam beer brewery right in our location, where exclusive beers are brewed for the House and her sister cafés.**



In the mid-1450s, the Monastery of Saint Mary Magdalene of Bethany was built to serve as a refuge for women seeking redemption from their sinful lives. The women who showed up at the Monastery's door were taken in and cared for by Converted Nuns



“Bekeerde Susters,” fellow ex-sinners who had found a new life in the Monastery. As the number of nuns grew, housing, feeding, and keeping them busy became increasingly difficult.



One of the oldest and most widely consumed alcoholic beverages in the world, beer has been a staple of human culture for thousands of years. The boiling and fermentation process of brewing beer also made it a safer alternative to contaminated water, a serious (even deadly) problem in medieval Amsterdam. The nuns at the Bethaniën Monastery quickly adopted beer-making as a daily part of their diet and a source of income as the local community clamoured for their delicious brews.



However, as Amsterdam grew and the needs of its citizens changed, the sprawling Bethaniën Monastery was deemed surplus to the city's requirements. And so, bit by bit, chunks of the medieval structure were replaced by new buildings better suited to the city's new needs. Today, only a tiny portion of the original Monastery remains in Barndesteeg alley. But the legacy of the Monastery of Saint Mary Magdalene of Bethany and its beer-brewing history lives on in the city's rich tapestry.



Amongst the many, a sober building stands on the site of the former Monastery. It is a unique meeting point of Dutch Baroque-style exterior architecture and avant-garde Amsterdam interior design. Architecture and design aside, the most important aspect of this place is how, every day, it honours the nuns who once lived there, generations of dedicated women who enriched the city's cultural heritage with their masterful beer-making. Step inside, and you'll see a proud copper pot still on display - a nod to beer's cultural and economic significance to this place and medieval Amsterdam. While the walls, windows, and wells of the Monastery of Saint Mary Magdalene of Bethany may not exist anymore, the essence of what happened within lives on. And as a tribute to the ostracised women who redeemed themselves and went on to master the art of beer brewing, this establishment is called “De Bekeerde Suster.”



## ONS VERHAAL

**De Bekeerde Suster is een brouwerij, proeflokaal en café-restaurant op de locatie en gronden van het Bethaniënklooster, een Amsterdamse instelling van bier-erfgoed en geschiedenis. We eren de erfenis van het Klooster door een stoombierbrouwerij te exploiteren op onze locatie, waar exclusieve bieren worden gebrouwen voor het Huis en de zuster cafés.**



In het midden van de 15e eeuw werd het Klooster van Sint Maria Magdalena van Bethanië gebouwd om als toevluchtsoord te dienen voor vrouwen die verlossing zochten van hun zondige levens. De vrouwen die voor de deur van het Klooster verschenen, werden opgenomen en verzorgd door Bekeerde Zusters, ook ex-zondaars die een nieuw leven in het Klooster hadden gevonden. Naarmate het aantal zusters groeide, werd het steeds moeilijker om ze onderdak te bieden, te voeden en bezig te houden.



Bier, een van de oudste en meest geconsumeerde alcoholische dranken ter wereld, is al duizenden jaren een basisbestanddeel van de menselijke cultuur. Het kook- en fermentatieproces van het brouwen van bier maakte het ook een veiliger alternatief voor besmet water, een ernstig (zelfs dodelijk) probleem in het middeleeuwse Amsterdam. De zusters van het Bethaniënklooster namen het brouwen van bier als een dagelijks onderdeel van hun dieet en als een bron van inkomsten, terwijl de lokale gemeenschap in de rij stond voor de heerlijke brouwsels.



Toen Amsterdam echter groeide en de behoeften van burgers veranderden, werd het uitgestrekte Bethaniënklooster als overbodig beschouwd. En zo werden, beetje bij beetje, delen van de middeleeuwse structuur vervangen door nieuwe gebouwen die beter aansloten bij de nieuwe behoeften van de stad. Vandaag de dag blijft slechts een klein deel van het originele Klooster over in de Barndesteeg. Maar de erfenis van het Klooster van Sint Maria Magdalena van Bethanië en zijn bierbrouwhistorie leeft voort in het rijke bestaan van de stad.



Tussen de vele gebouwen staat er een sober gebouw op de locatie van het voormalige Klooster. Het is een unieke ontmoetingsplek van Nederlandse barokstijl-exterieurarchitectuur en avantgarde Amsterdamse interieurontwerp. Architectuur en ontwerp terzijde, het belangrijkste aspect



van deze plek is hoe het elke dag de zusters eert die er ooit leefden, generaties toegewijde vrouwen die het culturele erfgoed van de stad verrijkten met hun meesterlijke bierbereiding. Stap binnen en je zult een trotse koperen ketel zien die nog steeds tentoonstelt - een knipoog naar de culturele en economische betekenis van bier voor deze plek en het middeleeuwse Amsterdam. Terwijl de muren, ramen en putten van het Klooster van Sint Maria Magdalena van Bethanië misschien niet meer bestaan, leeft de essentie van wat daar binnen gebeurde voort. En als eerbetoon aan de verstopene vrouwen die zichzelf opofferden en zich de kunst van het bierbrouwen meester maakten, heet dit etablissement "De Bekeerde Suster."



# DE BEKEERDE SUSTER



RAMZY GROUP

Kloveniersburgwal 6-8 · 1012 CT Amsterdam · +31 (0)20 423 01 12

[info@debekeerdesuster.com](mailto:info@debekeerdesuster.com) · [www.debekeerdesuster.com](http://www.debekeerdesuster.com)