

*Om mee te beginnen*

## **Bubbels**

**Cava** - Xarel-lo/Parellada  
Mont Marcal Extremarium

**Glas 7**

**Fles 35**

**Champagne** - Chardonnay  
[Blanc de Blancs] Vve Fournis & Fils

**½ fles 39**

**Hele fles 65**

## **Groninger cocktails**

### **Damrak Gin**

[Gin uit Amsterdam, met citrus tonen]  
Fever Tree Tonic / Kaneel / Sinaasappel

**9**

### **Holy Water**

[Kruidige gin in Groningen gestookt]  
Fever Tree Tonic / Zoethout

**11**

### **Gin mare**

[Kruidige gin uit Spanje]  
Fever tree / Rozemarijn / Tomaat

**11**

### **Monkey 47**

[47 ingrediënten geven een spicy nasmaak]  
Thomas Henry Tonic / Grapefruit

**14**

### **Hooghoudt Jenever no. 45**

[Rijke donkere jenever]  
Russel & Co. Golden Gingerale / Limoen / Munt

**9**



## **Humeur van de Chef - september 2017**

### **In groene thee gerookte zalm**

Komkommer / Tzatziki / Biet / Jonge knoflook / Borage



### **Tiradito van zeebaars**

Mosseltjes / Ingelegde koolrabi / Radijsachtigen / Kruidensla / Limoen / Granaatappel



### **Coquille**

Schuim van Tom Yam / Spinazie / Tomaat / Thaise basilicum



### **Eendenborst van de Green Egg**

Peterseliewortel / Paddenstoel / Mais / Olijven / Jus van Penja peper



### **Chocolade & Frambozen**

Pecan / Spongecake / Merengue / Crumble

### **Supplement kaas vanaf 9€**

### **Proef het hele 5 gangenmenu 50€**

5 gangen	50€	85€*	Voor / Tussen / Tussen / Hoofd / Na
4 gangen	45€	75€*	Voor / Tussen / Hoofd / Na
3 gangen	37€	65€*	Voor / Hoofd / Na

\* Bij de keuze voor het Tote arrangement krijgt u: bij iedere gang een begeleidend glas wijn, tafelwater en koffie of thee met friandises ter afsluiting.

**Gerechten zijn ook los te bestellen: als voorgerecht 15 euro; als hoofdgerecht 25 euro.**

In onze keuken wordt gewerkt met allergenen, vraag onze medewerkers voor meer informatie.



## **Pijp Klassiekers – Uit eigen rijpingskast**

### **150 gram Hollandse entrecote**

[Minimaal 30 dagen gerijpte Nederlandse entrecote]  
Geserveerd met frites, Caesar side salad en bearnaise saus

**26**

### ***Build your own* steak tartaar**

Kwartelei / Dragon mayonaise / Brioche / Augurk

**15**

## **Vegetarisch**

### **Burrata**

Tomaten / Witte tomaten vinaigrette / Pijnboompitten

**14**

### **Freekeh & Bloemkool**

Munt / Artisjok / Citroen / Walnoot

**15**

## **Supplementen**

Gebakken eendenlever	<b>6</b>
Krokant gebakken zwezerik	<b>6</b>
Dikke frieten / Mayonaise [eigen recept]	<b>4</b>
Groenten in het seizoen	<b>4</b>
Caesar side salad	<b>4</b>

## **Desserts**

### **Chocolade & Frambozen**

Pecannoten / Spongecake / Crumble

**9**

### **Perzik & Kokos**

Hangop / Merengue / Kokos / Perzik gel

**9**

### **3 of 5 soorten Kaas**

Appelstroop / Krentenbrood

**9 / 15**