

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 - december 2017

Pastrami van wildzwijn

Amsterdamse zuren / Zuurkool / Vinaigrette van truffel / Mosterdzaad

∩

Lauwwarme coquille

Sobrasada / Mais / Gefermenteerde knoflook / Jalapeno / Zwarte boontjes

∩

Heilbot

Groene kool / Broccoli sprouts / Palmkool / Beurre noisette / Carabineros olie

∩

Hertenrugfilet

Knolselderij / Pruimen / Witte sojasaus / Andijvie / Pistache / Jus met 5-spices

∩

Assortiment van Tricht kazen

Appelstroop / Earl Grey gelei / Krentenbrood

∩

Doyenne du Comice

Zoute karamel / Aardpeer / Crumble / Hazelnootolie

Proef het hele 6 gangenmenu 59€

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

6 gangen	59€	95€*	Zwijn / Coquille / Heilbot / Hert / Kaas / Peer
5 gangen	50€	85€*	Zwijn / Coquille / Heilbot / Hert / Peer
4 gangen	45€	75€*	Zwijn / Heilbot / Hert / Peer
3 gangen	37€	65€*	Zwijn / Hert / Peer

* Bij de keuze voor het Tante 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 voorgerechten 15 euro; of 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

Tartaar van Hollands hert

Rode kool / Pistache / Parmezaanse kaas / Kervel / Sjalotten crème

15

Vegetarische gerechten

Gefermenteerde knolselderij

Waterkers / Radijs / Sorbet van Griekse yoghurt / Vinaigrette limoen & appel

13

Risotto & Vacherin mont d'or

Bloemkool / Pijnboompitten / Gerookte beurre noisette / Daikon

18

Supplementen

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

Desserts

Doyenne du Comice

Zoute karamel / Aardpeer / Crumble / Hazelnootolie

9

'Chocolade bos'

Pure chocolade / Pistache / Spongecake / Sorbet bosbessen

9

3 of 5 soorten van Tricht kazen

Appelstroop / Earl Grey gelei / Krentenbrood

9 / 15

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