

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 - januari 2018

Tartaar van gerookte schelvis

Structuren van schorseneren / Winterpostelein / Bospeen / Kumquats

∩

Terrine van eendenlever en gekonfijte fazantenbout

Kweepeer / Siroop van Aceto Balsamico / Bietjes / Brioche

∩

Gebakken skrei

Mosseltjes / Structuren van pompoen / Vadouvan / Macadamia / Ingelegde citrus / Kreeftenkaramel

∩

Black Angus bavette van de Green Egg

Spruiten / Romanesco / Zwarte knoflook / Truffeljus

∩

Assortiment van Tricht kazen

Appelstroop / Earl Grey gelei / Krentenbrood

∩

'Appeltaart'

Appel / Bodem / Kaneel crumble / Roomijs / Luchtige sabayon

Proef het hele 6 gangenmenu 59€

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

6 gangen	59€	95€*	Schelvis / Fazant / Skrei / Bavette / Kaas / Appel
5 gangen	50€	85€*	Schelvis / Fazant / Skrei / Bavette / Appel
4 gangen	45€	75€*	Schelvis / Skrei / Bavette / Appel
3 gangen	37€	65€*	Schelvis / Bavette / Appel

* 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

Dik gesneden carpaccio

Sjalotten mayonaise / Old Amsterdam / Zilveruien / Eendenleverkrullen / Rucola

18

Vegetarische gerechten

Quinoa

Paprika / Koriander / Limoen / Raz El hanout / Beignets van bosui

13

Biet in zoutkorst

Gerookte geitenkaas / Waterkers / Chioggia biet / Lauwarme vinaigrette van Tijn

16

Supplementen

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

Desserts

Koffie & Chocolate

Pure chocolade / Parfait van koffie / Amandelen / Lange vingers

9

'Appeltaart'

Appel / Bodem / Kaneel crumble / Roomijs / Luchtige sabayon

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.

