

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 - april 2018

Ceviche van corvina

Tomaat / Citrusblad / Curry / Quinoa / Granaatappel



Smokey duck van de Green Egg

Bulgur / Rauwe witlof / Rauwe bietjes / Groene appel / Macadamia / Vinaigrette met kappertjes



Gebakken grietfilet

Lauwarme langoustine / Artisjok / Knoflook / Bospeen / Groene kruiden beurre blanc



Combinatie van kalfsentrecote & kalfsnek

Asperge / Bimi / Bundelzwammen / Kroepoek / Borlotti bonen / Eigen jus



Assortiment van Tricht kazen

Appelstroop / Zuidvruchtencompote / Krentenbrood



Driedelig chocoladetaartje

Brownie / Chocolademousse / Crumble / Macaron / Yoghurt

Proef het hele 6 gangenmenu 59€

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

6 gangen	59€	95€*	Corvina / Eend / Griet / Kalf / Kaas / Chocolade
5 gangen	50€	85€*	Corvina / Eend / Griet / Kalf / Chocolade
4 gangen	45€	75€*	Corvina / Griet / Kalf / Chocolade
3 gangen	37€	65€*	Corvina / Kalf / Chocolade

* Bij de keuze voor het Toute 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

Geitenkaas & Paddenstoelen

Finca de Uga / Bundelzwammen / Ratatouille / Zwarte knoflook / Walnoten

14

Groenterisotto

Artisjok / Groene Asperge / Haricots verts / Tomberries / Koolrabi / Kruiden

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

Driedelig chocoladetaartje

Brownie / Chocolademousse / Crumble / Macaron / Yoghurt

9

Gebakken ananas

Vanille roomijs / Five spices / Noten crumble / Aceto Balsamico / Haagse hopjes

9

3 of 5 soorten van Tricht kazen

Appelstroop / Zuidvruchtencompote / Krentenbrood

9 / 15

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

