

*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**

## **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 - mei 2018***

### **Tonijn & Kreeft**

Komkommer / Yoghurt / Watermeloen / Kardemom / Suikersla / Dim-sum van kreeft



### **Iberico varken & asperges**

Terrine van de wang / Pata Negra / Aspergesalade / Radijs / Tomaat / Waterkers



### **Coquille**

Venkel / Feta / Avocado / Aubergine / Pompoenpitten



### **Lamsrump**

Witte asperges / Doperwt / Chorizo / Crumble / Rozemarijn / Lamsjus met Tchuli peper



### **Assortiment van Tricht kazen**

Appelstroop / Zuidvruchtencompote / Krentenbrood



### **Rabarber & aardbeien**

Cremeux / Merengue / Wodka lime parfait

### ***Proef het hele 6 gangenmenu 59€***

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

6 gangen	59€	95€*	Tonijn / Iberico / Coquille / Lam / Kaas / Rabarber
5 gangen	50€	85€*	Tonijn / Iberico / Coquille / Lam / Rabarber
4 gangen	45€	75€*	Tonijn / Coquille / Lam / Rabarber
3 gangen	37€	65€*	Tonijn / Lam / Rabarber

\* 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**

### **Steak tartaar**

Kikkerbil / Gerookte eidooier / Paprika / Augurk / Radijs / Sjalotten

**15**

## **Vegetarische gerechten**

### **Vegetarische nigiri**

Bietjes / Wasabi / Tapioca / Avocado / Zomerpompoen / Rauwe sojasaus

**14**

### **Aspergerisotto**

Groene asperges / Witte asperges / Parmezaan / Bieslook

**16**

## **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**

### **Rabarber & aardbeien**

Cremeux / Merengue / Wodka lime parfait

**9**

### **Venkel & champagne**

Appel / Anijs crumble / Yoghurt / Witte Chocolate

**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.

