

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 - juni 2018

Tartaar van zeebaars

Venkel / Zeegroentjes / Citroen / Olijf / Crème van zeewier / Oester



Rouleau van Black Angus ossenhaas

Zwarte kerrie / Paddenstoelen / Zwarte knoflook / Doperwten



Gebakken dorade

Tomaat / Bulgur / Basilicum / Courgette / Gefermenteerde kardemom



Lamsrump

Tuinbonen / Rettich / Radijs / Aubergine / Shisoblad / Chimichurri



Assortiment van Tricht kazen

Appelstroop / Zuidvruchtencompote / Krentenbrood



Frambozen & Witte chocolade

Yoghurt-dragon ijs / Merengue / Siroop / Crumble / Schuim

Proef het hele 6 gangenmenu 59€

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

6 gangen	59€	95€*	Zeebaars / Black Angus / Dorade / Lam / Kaas / Framboos
5 gangen	50€	85€*	Zeebaars / Black Angus / Dorade / Lam / Framboos
4 gangen	45€	75€*	Zeebaars / Dorade / Lam / Framboos
3 gangen	37€	65€*	Zeebaars / Lam / Framboos

* 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 / Zomerpompoe / Rauwe sojasaus

14

Aspergerisotto

Asperges / Doperwten / Haricots verts / Parmezaan / Bieslook

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

Frambozen & Witte chocolade

Yoghurt dragon ijs / Merengue / Siroop / Crumble / Schuim

9

Venkel & champagne

Appel / Anijs crumble / Yoghurt / Chocolade

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.

