

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 Clementine 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

Jinzu Gin

[Zachte en zoete geuren met frisse aroma's van citrus]
Fever Tree Tonic / Sinaasappel

12

Hooghoudt Jenever no. 45

[Rijke donkere jenever]
Russel & Co. Golden Gingerale / Limoen / Munt

9



Humeur van de Chef - juli 2018

Combinatie van gamba's

Tempura / Tartaar / Hollandse sla / Haringkaviaar / Selderij / Gerookte appel / Oost Indische Kers

»

Terrine van lamsbout & lardo di Colonnata

Ingelegde groentjes / Gebrande mosterd / Radijzen / Daikon

»

Scholfilet

Iberico ham / Zeegroentjes / Gepofte knoflook / Carabineiro olie

»

Dry-aged Black Angus staartstuk

Peterseliewortel / Tuinbonen / Lamsoren / Snijbonen / Vadouvan / Eigen jus

»

Assortiment van Tricht kazen

Appelstroop / Zuidvruchtencompote / Krentenbrood

»

Perzik

Clafoutis / Kamille / Lievevrouwenbedstro / Karnemelk sorbet

Proef het hele 6 gangenmenu 59€

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

6 gangen	59€	95€*	Gamba / Lam / Schol / Black Angus / Kaas / Perzik
5 gangen	50€	85€*	Gamba / Lam / Schol / Black Angus / Perzik
4 gangen	45€	75€*	Gamba / Schol / Black Angus / Perzik
3 gangen	37€	65€*	Gamba / Black Angus / Perzik

* Bij de keuze voor het Tote 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

Burrata

Structuren van tomaat / Pesto / Rucola / Pijnboompitten

14

Krokante polenta

Groene asperges / Truffel / Courgette / Paprika / Parmezaanse kaas

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 / Sirop / Crumble

9

Perzik

Clafoutis / Kamille / Lievevrouwenbedstro / Karnemelk sorbet

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.

