

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 - september 2018

Gerookte harderfilet

Avocado / Zeevenkel / Vadouvan / Oranje bloemen / Krokantjes van aardappel

»

Rouleau van kippendij & Serrano ham

Tomaatjes / Raz El hanout / Basilicum / Jonge spinazie / Passievrucht

»

Coquilles

Kreeften-hollandaise / Zeekraal / Lamsoren / Bloemkool / Limoen

»

MRIJ Kogelbiefstuk

Crème van gebarbecuede knolselderij / Paksoi / Sugarsnaps / Eigen jus / Thaise Tom Yam

»

Assortiment van Tricht kazen

Appelstroop / Zuidvruchtencompote / Krentenbrood

»

Blauwe bessen & zwarte thee

Crèmeux van witte chocolade en blauwe bes / Crumble / Spongecake / Sorbet van zwarte thee

Proef het hele 6 gangenmenu 59€

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

6 gangen	59€	95€*	Harder / Kippendij / Coquille / MRIJ / Kaas / Blauwe bes
5 gangen	50€	85€*	Harder / Kippendij / Coquille / MRIJ / Blauwe bes
4 gangen	45€	75€*	Harder / Coquille / MRIJ / Blauwe bes
3 gangen	37€	65€*	Harder / MRIJ / Blauwe bes

* 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

Sesam / Mayonaise / Little gem / Tomaat / Eidooier / Pijnboompitten

15

Vegetarische gerechten

Botersla & Burrata

Crème van burrata / Tomaat / Basilicum / Sinaasappel & yuzu dressing

14

Drentse Torba casa

Aardappel / Boleet / Enoki / Snijbonen / Macadamia

15

Supplementen

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

Desserts

Blauwe bessen & zwarte thee

Cremeux van witte chocolade en blauwe bes / Crumble / Spongecake / Sorbet van zwarte thee

9

Eton Mess

Rood fruit / Merengue / Hangop / Coulis / Roomijs

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.

