

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



Humeur van de Chef - oktober 2018

Gemarineerde zeebaars

Rendang van spitskool / Mango / Rode peper / Vinaigrette van langoustine, kokos en kaffir



Steak tartaar van Black Angus

Crème van gerookte eidooier / Augurk / Sjalot / Zoetzure pompoen / Pompoenpitten / Kruidensalade



Octopus, krab & kreeft

Romige sushi rijst / Shiso green / Wasabi / Katsuobushi / Limoen



Hertenrugfilet

Kroketje van de bout / Paddenstoelen / Parmezaanse kaas / Rode kool / Eigen jus

[Australisch Wagyu bavette i.p.v. het hert: 10 euro supplement]



Assortiment van Tricht kazen

Appelstroop / Zuidvruchtencompote / Krentenbrood



Peer & pastinaak

Crèmeux / Parfait / Hangop / Baba au *Belle de Brillet*

Proef het hele 6 gangenmenu 59€

Een signatuurgerechtje van de chef extra bij uw hoofdgerecht?

Gebakken eendenlever / Bapao gevuld kalfswang / Jus met gember en rode ui - 5 euro

6 gangen	59€	95€*	Zeebaars / Tartaar / Kreeft / Hert / Kaas / Peer
5 gangen	50€	85€*	Zeebaars / Tartaar / Kreeft / Hert / Peer
4 gangen	45€	75€*	Zeebaars / Kreeft / Hert / Peer
3 gangen	37€	65€*	Zeebaars / Hert / Peer

* 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

150 gram Australische Wagyu bavette

Knolselderij / Aardappel krokant / Chimichuri / Eigen jus

36

Vegetarische gerechten

Bloemkool & Piccalilly

Structuren van bloemkool / Geitenkaas / Bietjes / Hazelnoot

14

Rode curry & paddenstoelen

Pompoen / Boleet / Zwammen / Paddenstoelen / Oosterse prei

17

Supplementen

Bapao met gebakken eendenlever	5
Gebakken eendenlever	6
Krokant gebakken zwezerik	6
Dikke frieten & Mayonaise [eigen recept]	4
Groenten in het seizoen	4
Caesar side salad	4

Desserts

Peer & pastinaak

Cremeux / Parfait / Hangop / Baba au *Belle de Brillet*

9

Pure chocolade taartje

Roomijs van 70% chocolade / Miso-karamel / Zeezout / Chocolade crumble

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.

