

Om mee te beginnen

Bubbels

Cava Brut – Arte Latina

Glas 7

Fles 35

Champagne – Palmer & Co, Brut reserve

Chardonnay, pinot noir en pinot meunier

Halve fles 35

Hele fles 65

Cocktails

Damrak Gin

[Frisse gin uit Amsterdam, met veel citrus tonen]
Fever Tree Clementine Tonic / Kaneel / Sinaasappel

9

Holy Water

[Kruidige gin uit Groningen]
Fever Tree Tonic / Zoethout

11

Blind Tiger Imperial Secrets

[Unieke pikante en kruidige gin]
Fever Tree Tonic / Zwarte pepers

12

Jinzu Gin

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

12

Hooghoudt Jenever no. 45

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

9



Humeur van de Chef - december 2018

Gerookte schelvis

Tartaar / Paling / Haringkaviaar / Vadouvan / Spinazie / Rauwe paddenstoel / Hazelnoot



Eendenlever **

Wentelteeffe van suikerbrood / Aardpeer / Stoofpeer / Winterpostelein



Kalfswang

Pastinaak / Gedroogde bietjes / Snijbiet / Gerookte beurre noisette / Kalfsjus



MRIJ-kogelbiefstuk

Knolselderij / Flowersprouts / Romige spitskool met ossenstaart en truffel / Jus

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

[Gebakken eendenlever 6 euro supplement]



Assortiment van Tricht kazen

Appelstroop / Zuidvruchtencompote / Krentenbrood



Gezouten karamel

Pure chocolade / Kweeper / Bastogne / Financier / Chocolade crumble

Proef het hele 6 gangenmenu 59€

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

6 gangen	59€	95€*	Schelvis / Eendenlever / Wang / Kogelbiefstuk / Kaas / Karamel
5 gangen	50€	85€*	Schelvis / Eendenlever / Wang / Kogelbiefstuk / Karamel
4 gangen	45€	75€*	Schelvis / Wang / Kogelbiefstuk / Karamel
3 gangen	37€	65€*	Schelvis / Kogelbiefstuk / Karamel

* 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.

**Wilt u eendenlever in plaats van schelvis in het voorgerecht rekenen wij hier 5 euro supplement voor



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

Pastinaak / Gedroogde bietjes / Chimichuri / Eigen jus

36

Vegetarische gerechten

Pompoen

Koude ravioli / Winterpostelein / Kumquat / Spruitenblaadjes / Walnoot / Dragonolie

17

Gekonfijte schorseneren

Romige zuurkool / Gerookte appel / Zilverui / Kruidkoek

19

Supplementen

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

Desserts

Gezouten karamel

Pure chocolade / Kweepeer / Bastogne / Financier / Chocolade crumble

9

Appeltaart

Gebakken appel / Hangop / Vanille custard / Pecannoten / Sabayon / Rozijnen

9

Assortiment van Tricht kazen

Appelstroop / Zuidvruchtencompote / Krentenbrood

14

In onze keuken wordt gewerkt met allergenen, vraag onze medewerkers voor meer informatie.

