

**- Humeur van de Chef Januari -**

**Kingfish uit Zeeland**

Ceviche / Limoen / Wortel / Appel / Edamame

⌋

**Hert (5)**

File american / Eidooier / Schorseneren /  
Augurk / Kappertjesblad / Kruidensalade

⌋

**Griet (4)**

Haringkaviaar / Aardpeer / Bonito /  
Ingelegde peer / Dashi

⌋

**Kalf**

Peterselie / Sjalot / Witlof / Kalfsjus

⌋

**Assortiment van Tricht kazen (6)**

Appelstroop / Zuidvruchtencompote / Krentenbrood

⌋

**Pompoen**

Melkchocolade / Kalamansi / Pistache

**Proef het hele 6 gangenmenu 65€**

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

**6 gangen 65€**

**5 gangen 55€**

**4 gangen 45€**

**3 gangen 38€**

**Australisch Wagyu bavette i.p.v. kalf:  
10 euro supplement**

**Gerechten zijn ook los te bestellen:  
als voorgerecht 16 euro;  
of als hoofdgerecht 27,50 euro;  
als dessert 9 euro en kaas 14 euro.**

**Bijpassende wijnen – 6 euro per glas**

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

**- A La carte -**

**Bisque**

Rouille / Bitterbal met queencrab / Saffraan boter

**14**

**150 gram Hollandse entrecote**

[Minimaal 30 dagen gerijpte Nederlandse entrecote]  
Geserveerd met frites, side salad en kruiden hollandaise

**26**

**150 gram Australische Wagyu bavette**

Geserveerd met frites, side salad en chimichuri

**36**

**Pompoen (V)**

Koude ravioli / Winterpostelein / Kumquat /  
Spruitenblaadjes Walnoot / Dragonolie

**17**

**Gekonfijte schorseneren (V)**

Romige zuurkool / Gerookte appel / Zilverui / Kruidkoek

**19**

**- Dessert -**

**Appel & kaneel**

Sabayon / Roomijs / Boerenjongens

**9**

**- Supplementen -**

Gebakken eendenlever **6**

Krokant gebakken zwezerik **6**

Frites & Mayonaise **4**



**de Pijp**  
wine & dine