

- Van dinsdag tot en met zaterdag -

Humeur van de Chef februari

Vitello tonato

Tartaar / Augurk / Kappertjes / Tonijnmayonaise
Bitterbal van kalfszwezerik / Parmezaanse kaas

✂

Langoustine (5)

Gebarbecuede koolrabi / Ponzu / Edamame
Groene shiso / Kreeftenschuim

✂

Skrei (4)

Prei / Romanesco / SOLT garnalen
Pistache / Beurre rouge

✂

Black Angus bavette

Bonne Femme / Kruiden hollandaise / Kalfsjus

✂

Assortiment van Tricht kazen (6)

Appelstroop / Zuidvruchtencompote / Krentenbrood

✂

Bloedsinaasappel

Krokante yoghurt / Gezouten mascarpone /
Bavarois / Rode curry ijs

Proef het hele 6 gangenmenu 65€

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

6 gangen	65€
5 gangen	55€
4 gangen	45€
3 gangen	38€*

* Langoustine in plaats van vitello tonato in het voorgerecht rekenen wij een supplement van 5 euro

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

- Alleen dinsdag, woensdag & donderdag -

Dagmenu de Pijp

Ei

Paddenstoelen / Krokante aardappelschil /
Bacon / Suikersla / Dashi schuim

✂

Kabeljauw

Zwarte knoflook / Paksoi / Krokante rijst / Gele curry

✂

Kalfssukade

Aardpeer / Rode kool / Kalfsjus

✂

Chocolade & 5-spice

Chiboust / Ganache / Spongecake

4 gangenmenu 30€

Alleen per tafel te bestellen



de Pijp
wine & dine



- A La carte -

150 gram Hollandse entrecote

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

26

150 gram Australisch Wagyu bavette

Geserveerd met frites, salade en chimichuri

36

Bloemkool (V)

Kerrie / Amandel / Witte druiven / Beurre noisette

13

Thaise Penang curry (V)

Aardappel / Granaatappel / Prei / Paksoi
Kokos / Pinda's / Sugarsnaps

15

- Desserts -

Chocolade & 5-spice

Chiboust / Ganache / Spongecake / Merengue

9

Bloedsinaasappel

Krokante yoghurt / Gezouten mascarpone /
Bavarois / Rode curry ijs

9

- Supplementen -

Gebakken eendenlever **6**

Gebakken zwezerik **6**

Frites & Mayonaise **4**

**De overige gerechten van onze kaart zijn
ook a la carte te bestellen**

Voorgerecht:	16 euro
Hoofdgerecht:	27,50 euro
Assortiment kaas:	14 euro
Dessert:	9 euro



Dranken

Bijpassend glas wijn:	6 euro
Fles water:	5 euro
Koffie:	2,75 euro
Koffie met friandises:	5,50 euro


de Pijp
wine & dine

- 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

- Gin Tonics -

Damrak Gin

[Frisse gin uit Amsterdam, met citrus tonen]

Fever Tree clementine tonic /

Kaneel / Sinaasappel

9

Holy Water

[Kruidige gin uit Groningen]

Fever Tree tonic / Zoethout

11

Jinzu Gin

[Frisse aroma's van citrus,
sake en kersenbloemen]

Fever Tree tonic / Citroen

12

Copperhead

[Zacht en fris met kruidige accenten]

Fever Tree mediterranean tonic /

Jamaicaanse peper / Kardemom

12

- Cocktails -

Hooghoudt Jenever no. 45

[Rijke donkere jenever uit Groningen]

Russel & Co. Gingerale / Limoen / Munt

9

Negroni

[Klassieke bitterzoete cocktail uit Italië]

Gin / Campari / Vermout / Sinaasappel

9



de Pijp
wine & dine

