

Humeur van de Chef maart

Coquille

Pompoen / Duindoornbes / Gele biet / Kumquat
Gele tomaat / Limoenmayonaise / Gepofte rijst

✕

Burrata & Sobrasada (5)

Paprika / Asperge / Basilicum / Taggiasche olijf

✕

Kwartel (4)

Boutje / Groene kool / Wit jeneverpek / Schorseneren /
Aardappelkrokant / Miso-kwartelschuim

✕

Wagyu flank steak

Aubergine / Quinoa / Bospeen /
Hazelnoot / Mole / Eigen jus

✕

Assortiment van Tricht kazen (6)

Druiven / Noten / Rozijnenbroodje

✕

Tropical 2019

Lychee / Mango / Ananas / Kokos / Jasmijn rijst

Proef het hele 6 gangenmenu 65€

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

6 gangen **65€**

5 gangen **55€**

4 gangen **45€**

3 gangen **38€**

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

- 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

Tropical 2019

Lychee / Mango / Ananas / Kokos / Jasmijn rijst

9

Koffie of thee

met friandises

5,50

- Supplementen -

Gebakken eendenlever **6**

Gebakken zwezerik **6**

Frites & Mayonaise **4**


de Pijp
wine & dine

Ons chefsmenu

30

Verrassingsmenu 4 gangen

[Alleen per tafel te bestellen]

Smaakvolle gerechtjes voor een kleinere prijs, maar dezelfde kwaliteit die u verwacht bij de Pijp.

*Alleen op
dinsdag,
woensdag en
donderdag.*

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

Voorgerecht: 16 euro

Hoofdgerecht: 27,50 euro

Assortiment kaas: 14 euro

Dessert: 9 euro

