

Humeur van de Chef april

Tonijn

radijsachtigen / zeegroentjes / asperge / kreeftenmayonaise

✕

Black Angus beef (5)

rouleau / sambai azijn / paddenstoelen / sesam / eidooier / rode peper / kervel

✕

Kreeft (6) *

pompoenkaramel / pompoen / kumquat / pistache / peterselie

✕

Sticky Miso chicken (4) **

aardpeer / hazelnoot / shiso / dashi

✕

Lam

rump / rendang / asperge / yoghurt / sambal / lamsjus

✕

Ruby chocolade

macaron / mousse / sorbet / rabarber / dragon

Proef het hele 6 gangenmenu 65€

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

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

eventueel als extra gang: kazen van tricht **14€**

* Kreeft in plaats van een ander gerecht: 7€ supplement

** Lekker in combinatie met Maallust lielevrouwenbedstro
(onze combinatie tijdens het bierdiner 2019)

**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

Tomaat (V)

watermeloen / geitenkaas / groene olijf /
pijnboompit / sugarcane

15

Risotto (V)

gepocheerd ei / courgette / Parmezaan

19

- Desserts -

Drop

blauwe bes / dragon / cremeux

9

Ruby chocolade

macaron / mousse / sorbet / rabarber

9

Assortiment kaas

druiven / noten / rozijnenbrood

14

Koffie of thee

met friandises

5,50

- Supplementen -

Gebakken eendenlever 6

Gebakken zwezerik 6

Frites & Mayonaise 4

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

