

DINERKAART

Te bestellen vanaf 17:00 uur

(v) = vegetarisch

VOORGERECHTEN

Bisque van strandkrabben	8,5
crème fraîche en bieslook	
Spies van kippendij met misolak	13
yoghurt, prei en black relish	
Dungesneden rundvlees	15
boerenkoolpesto, aardpeerchips, pecorino en rucola	
Loempia's van geitenkaas en dukkah (v)	12
spinazie en abrikozenchilisaus	
Gemarineerde makreelfilet	13
bietentartaar, labneh en sesam	
Buikspek met sinaasappellak	15
pompoenwortelvelouté en gembertuille	
Kubbeh met Libanees flatbread (v)	11
kruidige salade en zoetzure saus	

PIMPELMEES SPECIAL

een hoofdgerecht voor 2 personen om samen te delen

Ribeye met pepersaus	60
±350gr runderentrecôte met romige pepersaus en seizoensgroenten. Inclusief verse friet!	
Hele geroosterde bloemkool (v)	47
miso yoghurt, crispy chili olie, pistache, granaatappel en verse kruiden.	
Met verschillende sides!	

MENU VAN ONZE CHEF

42 p.p.

Pimpelmezen

Onze keuken leeft zich uit met heerlijke seizoensproducten en mooie combinaties. Laat ons 4 gerechten naar tafel vliegen, allemaal om te delen. Voor het dessert kies je tussen zoet of kaas (+3) *Alleen per tafel te bestellen!*

vragen over allergenen? Onze medewerkers helpen u graag!
wij rekenen 2,0 p.p. voor onbeperkt gekoeld en gefilterd water
~plat of bruisend ~

HOOFGERECHTEN

Vis van het seizoen	25
gegaard in tahini, zough, verse groentes en citroen	
Dolmas van ui (v)	22
gevuld met rijst en spliterwten, yoghurtsaus en kruiden	
Turkse Sucuk-worst erbij +3,5	
Zwarteknoflookgnocchi (v)	24
zonnebloempitcrème en gebakken artisjok	
Gegrilde inktvis	26
vichyssoise, Gordal olijf, kumquat en bospeen	
Fesenjān: kruidige kipstoof	24
pilav, paratha, koriander en zoetzure groente	
Gegrilde diamanthaas	26
seizoensgroenten en roomsaus met Fourme d'Ambert	

KIDS

Hamburger/bitterballen/visfilet	14,5
frietjes, salade en vanille-ijs met slagroom als toetje	
Pancakes met nutella of stroop	13,5
vanille-ijs met slagroom als toetje	

NATAFELEN

Kruidcake	9
karamel en kaneel	
Gebakken chocoladeganache	9
Kruidige hazelnoten en kardemomcrème	
Zwitserse Notentaart	9
van de Knollentuin met vanille-ijs (slagroom +0,5)	
Cheesecake met rood fruit	6,5
van de Knollentuin	
Geroosterde ananas	9
tamarindekaramel en crème fraîche-ijs	
Kazen van Roel	12
compote en balsamico	

LEKKERE SIDE ERBIJ? Z.O.Z.

