

# DINERKAART

Te bestellen vanaf 17:00 uur

(v) = vegetarisch

## VOORGERECHTEN

- Aspergesoep** 8,5  
kruidenolie en beenham (ook (v) mogelijk)
- Gerookte eendenborst** 15  
venkel, roodlof, sinaasappel en dukkah
- Kippendijspies met misolak** 13  
black relish, prei en yoghurt
- Loempia's van geitenkaas en dukkah (v)** 12  
spinazie en abrikozenchilisaus
- Gepekeld zalm met roze peper en sumac** 13  
avocadocrème, parelcouscous en dille
- Dumpling met gekruid lamsgehakt** 13  
adha, yoghurtsaus, granaatappel en pijnboompitten
- Kubbeh met Libanees flatbread (v)** 11  
kruidige salade en zoetzure saus

## PIMPELMEES SPECIALS

een hoofdgerecht voor 2 personen om samen te delen

- Lamsschenkel** 64  
polenta, gekruide ratatouille en chimichurri.  
Inclusief verse friet!
- Hele geroosterde bloemkool (v)** 47  
dé hit tijdens onze Ottolenghi-avond!  
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!*



## HOOFDGERECHTEN

- Vis van het seizoen** 25  
gegaard in tahini, zough, verse groentes en citroen
- Dolmas van ui (v)** 22  
gevuld met rijst en spliterwtten, yoghurtsaus en kruiden  
Turkse Sucuk-worst erbij +3,5
- Zwarteknoflookgnocchi (v)** 24  
zonnebloempitcrème en gebakken artisjok
- Gamba spies** 26  
gerookte freekeh, groene groente en schaaldierensaus
- Fesenjān: kruidig 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

- Syrische crèmerolletjes** 9  
rabarber en verbena
- Gebakken chocoladeganache** 9  
kruidige hazelnoten en kardemomcrème
- Aardbeien romanoff** 9  
vlierbloesemsorbetijs
- Kazen van Roel** 12  
compôte en balsamico
- Verse vlaai uit Limburg** 5  
keuze uit onze vitrine (met slagroom +0,5) luxe vlaai 7  
ook lekker met een bolletje ijs!

vragen over allergenen? Onze medewerkers helpen u graag!

wij rekenen 2,0 p.p. voor onbeperkt gekoeld en gefilterd water  
~plat of bruisend ~

LEKKERE SIDE ERBIJ? Z.O.Z.

