

VOORGERECHT

KNIJPBOL Ambachtelijk gebakken desembol van Bakkerij Van der Grijn (200 gram)	4.95
RUNDERCARPACCIO met Parmezaan, rucola, mosterddressing, spekjes en pijnboompitjes	9.75
PITTIGE GAMBA'S met avocadosalsa, geroosterde paprika en knoflooktoast	11.75
TONIJNTARTAAR met tonijnkrokantje en mierikswortelcrème, wasabi-crunch en Duizend Eilanden-dressing	11.75
BURRATA met gekarameliseerde vijg, gegrilde venkel en citroendressing	9.75
EEND Huisgemaakte rilette van de bout met langzaam gegaarde, gerookte eendenborst en daarbij een selderij-kool slaatje	9.75
GEROOSTERDE ZALM Marmelade van sjalot en komkommer, crème fraîche, zoetzure komkommer, bieslookpuree en zalmtartaar	9.75

SOEP

SOEP VAN GEROOSTERDE POMPOEN en een toastje met gerookte paling en selderie	6.75
GOEDGEVULDE ROMIGE PADDENSTOELENSOEP met daarnaast een kroketje van oude kaas	6.75

SALADE

MET HEERLIJK ZURDESEMBROOD VAN BAKKERIJ VAN DER GRIJN	
GEITENKAAS Zacht, lauwwarm geitenkaasje met gemarineerde rode biet, appel, amandel en mosterdvinaigrette	10.50 / 14.50
TONIJN met kropsla, verse tonijn, haricot verts, tomaatjes, ei en French dressing	10.50 / 14.50

HOOFDGERECHT

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij verse frieten en rauwkostsalade. Onze frieten maken wij lekker zelf! Geen diepvries, geen kunstmatige toevoegingen. Onze patatten smaken naar echte aardappels.

GOEDGEVULDE SATÉSPIES van varkenshaas met pittige pindasaus	16.50
MALSE ZUID-AMERIKAANSE BIEFSTUK inclusief één supplement naar keuze: pepersaus, gebakken champignons, gebakken uien of knoflookboter - extra supplement 1.00	17.75
DAGVANGST	DAGPRIJS
MEDAILLON VAN HET IBERICO-VARKEN omwikkeld met spek en daarbij varkensstoof, knolselderij van de barbecue en jus met zilveruitjes	17.75
ZACHTGEGAARDE LAMSSCHOUDER tomaatjes, falafel, humus, gepofte knoflookjus en crème van aubergine	17.75
ROODBAARS met mosterdkruid, romige groenten en saus van gerookte paling	17.50

PADDENSTOELENRISOTTO met geroosterde pompoen, oude brokkelkaas en krokant gebakken kalfssucade	17.50
TAARTJE VAN FILODEEG gevuld met gekarameliseerde ui, geroosterde pompoen en paddenstoeltjes, kruidenslaatje en Parmezaan	16.50
PORTIE VERSE SEIZOENSGROENTEN	4.50
PORTIE FRISSE GROENE SALADE	4.50
EXTRA PORTIE DINERSAUS	1.50
EXTRA PORTIE VERSE FRIETEN	2.50

KINDERSHOTEL

Voor onze kleine gasten tot 12 jaar hebben wij een bord friet met mayonaise en appelmoes en de keuze uit een visstick, hamburger, frikandelletjes of bitterballen

KINDERIJSJE Twee bollen ijs met slagroom	3.75
--	------

ZODIWO-ACTIE

Op DINSDAG, WOENSDAG EN ZONDAG betaal je voor de varkenshaassaté met pindasaus (normaal 16.50) of de malse Argentijnse biefstuk met een supplement (normaal 17.75)

14,50

DESSERT

Alle desserts worden door onze keuken in eigen huis bereid. Ons ambachtelijke ijs is afkomstig van IJsoerderij Middelbroeck

TRADITIONELE CRÈME BRÛLÉE van vanille met New York-style cheesecake en passievruchtensorbet	7.75
PANNACOTTA VAN HAZELNOOT vanille hazelnotenecake, geconfijte en gemarineerde sinaasappel, sinaasappelsorbet en sabayon	7.50

CHOCOLADE GANACHE TAARTJE tuille met vanille ijs, pistache crumble, witte chocolade crème en warme chocolade saus	7.50
KAASPLANKJE met drie kazen van Hollandse bodem, geserveerd met appelstroop en vijgenbrood	9.50
GRAND DESSERT VOOR 2 PERSONEN een mini proeverij van onze desserts, van alles wat	14.50

The Meatmarket

Meatmarket VOORGERECHT



Naast onze reguliere dinerkaart, hebben we een aantal zeer smaakvolle vleesspecialiteiten geselecteerd zodat je nog meer keuze hebt.

Meatmarket HOOFDGERECHT

KOETJE Klassieke steak tartare gesneden van onze fantastische biefstuk en 24 uur gegaarde brisket met zoetzure appel en mayonaise van lavas	11.50	VLEESSPECIALITEIT Onze slager selecteert regelmatig nieuwe vleessoorten waarvan onze keuken een heerlijk gerecht maakt. Wij vertellen u er graag meer over!	DAGPRIJS
CHARCUTERIE Plankje met schitterende vleeswaren: Salami Finocchiona, Tiroler Speck en Seranoham geserveerd met zuurdesembrood van Bakkerij Van der Grijn en zoetzure groenten	12.75	BAVETTE Heerlijke, botermalse, graangevoerde steak van de flank en krokant buikspek met jus van eekhoortjesbrood, geroosterde schorseneren, venkel en Bearnaise saus	23.50

RESERVEREN

Via onze website is het supermakkelijk reserveren!

WWW.DEKNIJP.COM

REKENING

Per tafel of groep hanteren wij één rekening. Indien u apart wilt afrekenen, dient u dat vooraf aan ons kenbaar te maken. U kunt bij ons betalen met Pin, Visa en Mastercard.