



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

MEAT MARKET VOORGERECHT

STEAK TARTARE 11.50

met gemarineerde koningsboleet, mayonaise van eekhoorntjesbrood, kletskop van Parmezaan en hollandaisesaus

CHARCUTERIE 12.75

Plankje met schitterende vleeswaren: Salami Finocchiona, Tiroler Speck en Seranoham geserveerd met zuurdesembrood van Bakkerij Van der Grijn en zoetzure groenten

MEAT MARKET HOOFDGERECHT

WISSELEND VLEESGERECHT DAGPRIJS

Onze slager selecteert regelmatig nieuwe vleessoorten waarvan onze keuken een heerlijk gerecht maakt. Wij vertellen u er graag meer over!

SURF & TURF 24.50

Heerlijke malse ossenhaaspuntjes met gamba's piri piri, kastanjechampignons, boontjes en paprika

ZODIWO -ACTIE

Op zondag, dinsdag en woensdag serveren wij de bekende Knijpsaté of biefstuk voor maar

12,50

WEEKHAP

Elke week wat anders: Onze weekhap is eenvoudig, snel en lekker en kost maar

9,95

VOORGERECHT

RUNDERCARPACCIO 9.75

met Parmezaan, rucola, mosterddressing, spekjes en pijnboompitjes

PITTIGE GAMBA'S 11.50

met watermeloen, gember, citroengras, soja en sesamzaad

TONIJNTARTAAR 11.50

met lente-ui, zoetzure komkommer, sjalottenmayonaise en een bitterballetje van gerookte makreel

FETA 9.75

Tarte tatin van geroosterde courgette, tomaat en feta geserveerd met salade van pompoen en basilicumdressing

PASTRAMI VAN KALF 9.75

met tonijnsalade en mayonaise van zwarte olijfjes

SOEP

LIMOEKIPPENSOEP 6.75

met geplukte kip, kerrie en kokos

OUDERWETSE SOEP VAN GEROOSTERDE TOMATEN 6.75

geserveerd met een zuurdesemcrouton, tomatensalade en Serranoham

SALADE

met heerlijk zuurdesembrood van Bakkerij Van der Grijn

GEGRILDE KIP 9.75 / 13.75

met kropsla, Parmezaan, tomaatjes, broodcroutons, avocado en gerookte knoflookdressing

GEITENKAAS 9.75 / 13.75

met jonge sla, hazelnootjes, rode ui compote, gemarineerde vijg en vinaigrette van aceto balsamico

TONIJN 9.75 / 13.75

met kropsla, verse tonijn, tonijnsalade, haricot verts, tomaatjes, ei en French dressing

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.

MALSE ZUID-AMERIKAANSE BIEFSTUK NATUREL 17.00

pepersaus, gebakken champignons, gebakken uien, knoflookboter 1.00 per supplement

GOEDGEVULDE SATÉSPIES 16.50

van varkenshaas met pittige pindasaus

DAGVANGST DAGPRIJS

RISOTTO 17.50

met kabeljauw, fijne kruiden, rivierkreeft, Parmezaan en geroosterde groene asperges

LASAGNA 16.50

van geroosterde mediterrane groenten met rucolapesto en burrata

VARKENTJE 17.00

Bavette van het varken met loempia van pulled pork en een koude, frisse Aziatische noedelsalade

ZACHTGEGAARDE LAMSSCHOUDER 17.50

met crème van zoete aardappel, romige schorseneren en jus van rozemarijn

KALFSENTRECOTE VAN 200 GRAM 18.50

met geroosterde worteltjes, kleine uitjes en Bearnaisesaus

PORTIE VERSE SEIZOENSGROENTEN 4.50

PORTIE FRISSE GROENE SALADE 4.50

EXTRA PORTIE DINERSAUS 1.50

EXTRA PORTIE VERSE FRIETEN 2.50

KINDERSHOTEL 5.95

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

DESSERT

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

NEW YORK STYLE CHEESECAKE 7.50

met gemarineerd rood fruit en een sundae van aardbei, sinaasappel en dungslagen banketbakkersroom

TRADITIONELE CRÈME BRÛLÉE VAN VANILLE 7.50

geserveerd met mokka-crème, tompouce van karamel en bonbons van vanille-ijs en chocolade

GEMARINEERDE ANANAS 7.50

met passievrucht, witte chocoladecrème en pistache-ijs

KAASPLANKJE 9.50

met drie kazen van Hollandse bodem, geserveerd met appelstroop en vijgenbrood

GRAND DESSERT VOOR 2 PERSONEN 14.00

met o.a. crème brûlée, cheesecake, witte chocolade-crème en gemarineerde ananas

REKENING

Per tafel of groep hanteren wij één rekening. Indien u apart wilt afrekenen, dient u dat vooraf aan ons kenbaar te maken.

WIFI

Ons wifi-netwerk Knijp Gast is zonder wachtwoord toegankelijk.

U kunt bij ons betalen met Pin, Visa en Mastercard.

OPENINGSTIJDEN

Dinsdag	16:00 - 23:00	Onze keuken is geopend van 17:00 tot 21:00
Woensdag	16:00 - 23:00	
Donderdag	16:00 - 02:00	en zaterdag van 12:00 tot 21:00.
Vrijdag	16:00 - 02:00	
Zaterdag	11:30 - 02:00	
Zondag	15:00 - 23:00	

Eetcafé de Knijp is uitermate geschikt voor een uitgebreid diner, een gezellige borrel of een lekkere lunch. Ook met een grote groep bent u van harte welkom. Informeer vrijblijvend naar de mogelijkheden!