

# VOORGERECHTEN

## KNIJPBOL 5.00

Ambachtelijk gebakken desembol van Bakkerij Van der Grijn (200 gram) met knoflookmayonaise en olijfolie

## CARPACCIO "DE KNIJP" 9.75

met kletskep van Parmezaan, mosterdmayonaise, pijnboompitjes, uitgebakken spekjes en vinaigrette van groene kruiden

## GEMARINEERDE ZALM 11.25

met citrus en soja, geserveerd op een pappadum met citroenconfit, wasabi-crème, ingelegde gember, zeewiersalade en sesam

## PAS OP! ARGENTIJNSE WILDE GAMBA'S 12.75

met tartaar van tomaat, basilicum, piri-iri en krokante aardappel

## (VEGA) HUISGEMAAKTE FALAFEL 10.00

met gemarineerde groenten, feta-kaas en basilicumolie

## BEEF TATAKI 10.00

Onze fantastische biefstuk kort gebakken met citroenmayonaise, sushi-rijst en gefrituurde noedels

### Onze luxe specialiteit VOOR DE FIJNPROEVER

## KLASSIEKE STEAK TARTARE 12.75

van onze fantastische biefstuk, geserveerd met piccalilly, pancetta, gefrituurde kappertjes, paddenstoelenmayonaise en broodkrokantjes

## GEMARINEERDE TONIJN EN SNEEUWKRAK 14.75

geserveerd met appel, sesam, zoetzure komkommer en zalmeitjes

## SOEP

### RUNDERBOUILLON 7.50

met rundstooftvlees en paddenstoeltjes

### SCHAALDIEREN-CRÈMESOEP 7.50

met rivierkreeftjes en fijne kruiden

## VERSE PASTA EN SALADE

met heerlijk zuurdesembrood van Bakkerij Van der Grijn

### (VEGA) LINGUINE-PASTA 12.25 / 15.50

**MET BASILICUMPESTO**  
geserveerd met burrata, gekonfijte tomaat, Parmezaanse kaas en rucola

### LINGUINE-PASTA MET ROOMSAUS 12.25 / 15.50

**VAN BOSPADDENSTOELEN**  
geserveerd met pancetta, Parmezaanse kaas en rucola (ook vegetarisch verkrijgbaar)

### (VEGA) SALADE CAMEMBERT 12.25 / 15.50

met gekarameliseerde walnootjes, gedroogde kersen, sinaasappel, rode biet en olijfolie

### SALADE GAMBA'S 12.50 / 16.00

met gerookte knoflookmayonaise, broodkrokantjes en gegrilde groene asperges

## ZoDiWo -actie

Voor de varkenshaassaté (normaal 16.75) en de malse Zuid-Amerikaanse biefstuk met een supplement (normaal 17.75) betaal je op ZONDAG, DINSDAG en WOENSDAG

**14.50**

# HOOFDGERECHTEN

Bij alle hoofdgerechten serveren we verse frieten die we iedere dag zelf maken.  
Dus geen diepvries en geen kunstmatige toevoegingen, onze patat smaakt naar echte aardappels.

### MALSE ZUID-AMERIKAANSE BIEFSTUK 17.75

inclusief één supplement naar keuze: pepersaus, gebakken champignons, gebakken uien of knoflookboter - extra supplement 1.00

### GOEDGEVULDE SATÉSPIES 16.75

van varkenshaas met pindasaus, kroepoek en atjar

### SURF & TURF 24.50

Sappige ossenhaaspuntjes met wilde Argentijnse gamba's, champignons, boontjes, paprika, romige basmati-rijst en pittige knoflooksaus

### XL VARKENSKOTELET BBQ-STYLE 22.00

(350 gram) geserveerd met mais, zoete aardappel, groene asperges en jus van tijm

### PADDENSTOELENRISOTTO 17.00

met rundersukade, paddenstoelensaus en oude brokkelkaas (ook vegetarisch verkrijgbaar)

### KABELJAUWFILET 19.00

met ravioli van schaaldieren, wortel, knolselderij en dragonboter-saus

### LANGZAAM GEGAARDE LAMSSCHOUDER 19.00

met ras el hanout, geroosterde pompoen, gefrituurde kikkererwt, yoghurt/mint-dip en pitabroodje

### GEPEKELDE EN LICHTGEROOKTE ZALM 19.00

met crème van bloemkool, broccoli, venkel en saus van vadouvan

### (VEGA) MEDITERRANE QUICHE 17.50

met ratatouille, pesto en Gruyère, geserveerd met een kleine salade

### Onze luxe specialiteit VOOR DE FIJNPROEVER

### CHATEAUBRIAND 24.50 per persoon

voor twee personen (± 400 gram)  
Het meest heerlijke, botermalse stukje van de koe, geserveerd met zilverui, spekjes, knoflook, paddenstoeltjes, peterselie, geroosterde aardappels en huisgemaakte vleesjus

### HAMBURGER VAN WAGYU EN BLACK ANGUS 19.50

met kropsla, Knijp-saus, vleestomaat, gegrilde witte ui, Gruyère, augurk en paddenstoelenmayonaise geserveerd op een knapperig brioche broodje.  
*We maken deze burgers elke dag vers dus ze zijn beperkt verkrijgbaar.*

## KINDERSHOTEL

Onze kleine bezoekers tot 12 jaar kunnen kiezen uit een visstick, bitterballen, frikandelletjes of een hamburger (zonder broodje), geserveerd met verse frieten en natuurlijk mayonaise en appelmoes

**6.00**

### KINDERIJSJE 3.75

Twee bollen ijs met slagroom

### PORTIE VERSE GROENTEN 4.50

### PORTIE FRISSE GROENE SALADE 2.00 / 4.50

### EXTRA PORTIE VERSE FRIETEN 2.50

### EXTRA PORTIE DINERSAUS 1.00

## DESSERTS

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

### AMERICAN PANCAKE

met kaneel, vanille-ijs, crème van witte chocolade en sinaasappel-confit

**7.75**

### CHEESECAKE & CRÈME-BRÛLÉE

met bananenroomijs, macadamianoot en chocolade

**7.75**

### LIKKEPOTJE VAN MASCARPONE EN BITTERKOEKJES

geserveerd met cannelloni met karamelcrème en sinaasappelsorbet

**7.75**

### GRAND DESSERT VOOR 2 PERSONEN

Een proeverijje van onze zoete desserts

**14.75**

### KAASPLANKJE

met vier internationale kazen geserveerd met appelstroop en vijgenbrood

**9.75**

## DESSERTS

### 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 en we accepteren cash.

### RESERVEREN

Via onze website is het supermakkelijk reserveren!

[WWW.DEKNIJP.COM](http://WWW.DEKNIJP.COM)