

Heeft u een allergie, meld dit dan bij een van de medewerkers.

Bij de borrel

PROEFPLANK PAMPUS ham, worst, olijven, gerookte amandelen, kaas brood en smeersels (vanaf 2 pers)	7,5 p.p.
BROOD EN SMEERSELS ambachtelijk brood met o.a. pesto, aioli en kruidenboter	6
BOURGONDISCH PLUKBROOD UIT DE OVEN, GEVULD MET BRIE EN KRUIDENBOTER	9,5
BITTERBALLEN RUND (8 stuks)	8

Schaal en schelpdieren

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE slakken in knoflookboter met brood	13,5
OESTERS, 1/6/9 STUKS	3/17/24
HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL de lekkerste "Hollandse" garnalen met whiskysaus en toast van zuurdesembrood	17,5

Extra te bestellen

VERGIETJE FRIET Onze befaamde huisgemaakte frieten	4 p.p.
GEMENGDE GROENE GROENTE MELANGE met kruidenboter	4 p.p.

Voorgerechten

UIENSOEP onze 'klassieker' met kaascrouton	9,5
DRY-AGED CARPACCIO dun gesneden carpaccio van dry-aged rib eye met een chutney van Amsterdamse uitjes en oude kaas	17
BONBON VAN GEROOKTE ZALM EN KREEFTENMOUSSE met een salade van gerookte aardappel	17,5
GEBAKKEN GEITENKAAS ✓ met stoofpeer, pecannoot, honing en pompoen	16,5
STEAK TARTAAR 14 / 27 deze rauwe klassieker met ei/sjalot/augurk hoort in elke bistro thuis, bestel hem als voor- of hoofdgerecht	14 / 27
SALADE PERIGORD gerookte eendenborst, gekonfijte bout, walnoot, toast en eendenlever	18
ETAGÈRE PROEVERIJ vanaf 2 personen (prijs p.p.) diverse voorgerechten en delicatessen op een etagère gepresenteerd met brood en smeersels	19

Hoofdgerechten

HAMMETJE VAN EEND gekonfijte en gevulde eendenbout met rozemarijnjus	25
BOUILLABAISSE Franse klassieke visstooft met in bouillon gestoofde dagverse vis en garnalen	29
SNOEKBAARS EN STOEMP Krokant gebakken snoekbaars met een Vlaamse stampot, jus van mosterdzaad en crème fraîche	28
VEGETARISCH DRIELUIK ✓ - bloemkoolburger met brioche en rode ui - soufflé van courgette en basilicum met tomatenchutney. - cannelloni van ricotta en spinazie	28
SHORT-RIBS 'BOURBON STYLE'  op de Big Green Egg, gegaarde runder short-ribs, gelakt met bourbon whiskey BBQ saus	29
KALFSPROEVERIJ rosé gebakken kalfsoester en langzaam gestoofde kalfssukade met een bitterbal van kalfszwezerik en rode port jus	31
TOURNEDOS VAN OSSENHAAS heerlijke malse haasbiefstuk met truffeljus "Rosini" als extra te bestellen gebakken eendenlever	35 7,5

Desserts

CAFÉ GOURMAND heerlijke koffie of espresso met een selectie van lekkernijen	8,5
BABA AU RHUM gedrenkt in "Beek" sinaasappel rum met vanille ijs en vanille room	10
CRÈME BRULEE VAN VANILLE met als extra een ijslolly van nougat	9,5
PARFAIT VAN NOUGAT met hazelnoot en een saus van "dom benedictine likeur"	9,5
MOELLEUX VAN PURE CHOCOLADE chocolade, lava- taartje, met vanille ijs	11
KAASBORDJE diverse soorten harde en zachte kazen met perenstroop en ambachtelijk brood	15
GRAND DESSERT PAMPUS een proeverij van huisgemaakte desserts en ijs	16,5

BISTRO PAMPUS



1990

JUBILEUM MENU

35 jaar voor Pampus

Pampus staat al 35 jaar voor culinair genieten en gezelligheid vanaf 1990 hebben wij al vele gasten mogen ontvangen in ons sfeervolle pand. Om dat te vieren bieden wij deze maand een jubileum menu

3-gangen 35 4-gangen 45 5-gangen 55 6-gangen 65



2025