

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

Bij de borrel

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

Salades

SALADE NICOISE	18,5
kropsla, tonijn, tomaat ei en boontjes	
CAESAR SALAD	18,5
romaine sla, spek, kip, parmezaan en croutons	
SALADE PERIGORD	18,5
gerookte eendenborst, gekonfijte bout, walnoot, toast en eendenlever	

Schaal en schelpdieren

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE	13,5
slakken in knoflookboter met brood	
OESTERS, 1/6/9 STUKS	3/17/24
HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL	17,5
de lekkerste "Hollandse" garnalen met whiskysaus en toast van zuurdesembrood	
HELE KREEFT "THERMIDOR"	39,5
gegratineerd met bechamelsaus cognac en gruyère	
FRUITS DE MER (vanaf 2 pers)	44 P.P.
koud plateau schaal en schelpdieren met o.a, kreeft krab, gamba's garnalen, alikruiken, venusschelpen, kokkels geserveerd met cocktailsaus, aioli, en brood	

Extra te bestellen

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

Voorgerechten

UIENSOEP	9,5
onze 'klassieker' met kaascrouton	
DRY-AGED CARPACCIO	17
dun gesneden carpaccio van dry-aged rib eye met een chutney van Amsterdamse uitjes en oude kaas	
BONBON VAN GEROOKTE ZALM EN KREEFTENMOUSSE	17,5
met een salade van gerookte aardappel	
GEBAKKEN GEITENBRIE ✓	16,5
met gekonfijte bietjes, notencrumble en frambozendressing	
STEAK TARTAAR	14 / 27
deze rauwe klassieker met ei/sjalot/augurk hoort in elke bistro thuis, bestel hem als voor- of hoofdgerecht	
GEROOKTE LAMSRUG EN GEKONFIJTE BOUT	18
met een salade van hollands asperge ei, en vinaigrette van peterselie	
ETAGÈRE PROEVERIJ vanaf 2 personen (prijs p.p.)	19
diverse voorgerechten en delicatessen op een etagère gepresenteerd met brood en smeersels	

Hoofdgerechten

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

Desserts

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

BISTRO PAMPUS 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 een jubileum menu.

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



1990



2025

