



## Bij de borrel

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

## Bistro-Specialiteiten

|  |      |
|--|------|
| <b>KREEFTEN BISQUE</b>   | 16   |
| klassieke fluweel zachte soep van kreeft en een garnituur van schaal en schelpdieren |      |
| <b>CAMEMBERT FONDUE</b>  | 22,5 |
| warme camembert uit de oven met roseval aardappel, brood en groenten                 |      |
| <b>Delen met z'n tweeën?</b>   | +10  |
| met extra brood, aardappel, groenten   |      |
| <b>VOOR BIJ DE FONDUE</b>  | 9,5  |
| plateau charcuterie o.a. gedroogde ham, fuet en chorizo                              |      |

## Schaal en schelpdieren

|  |         |
|--|---------|
| <b>ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE</b>  | 15      |
| slakken in knoflookboter met brood   |         |
| <b>OESTERS, 1/6/9 STUKS</b>  | 3/17/24 |
| <b>HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL</b>  | 17,5    |
| de lekkerste "Hollandse" garnalen met whiskysaus en toast van zuurdesembrood   |         |
| <b>HELE KREEFT "THERMIDOR"</b>   | 39,5    |
| gegratineerd met bechamelsaus cognac en gruyère  |         |
| <b>FRUITS DE MER</b> (vanaf 2 pers)  | 44 P.P  |
| koud plateau schaal en schelpdieren met o.a, kreeft krab, gamba's garnalen, alikruiken, venusshelpen, kokkels geserveerd met cocktailsaus, aioli, en brood |         |

## Extra te bestellen

|  |        |
|--|--------|
| <b>VERGIETJE FRIET</b>                 | 4 p.p. |
| Onze befaamde huisgemaakte frieten     |        |
| <b>GEMENGDE GROENE GROENTE MELANGE</b> | 4 p.p. |
| met kruidenboter                       |        |

## Voorgerechten

|   |           |
|---|-----------|
| <b>UIENSOEP</b>   | 9,5       |
| onze 'klassieker' met kaascrouton   |           |
| <b>BONBON VAN GEROOKTE ZALM EN KREEFTENMOUSSE</b>   | 17,5      |
| met een salade van gerookte aardappel   |           |
| <b>GEBAKKEN GEITENBRIE ✓</b>  | 16,5      |
| krokant gebakken met zoetzure mango relish, spaghetti van ingelegde rettich, en hoi sin dressing            |           |
| <b>STEAK TARTAAR</b>  | 16 / 28,5 |
| deze rauwe klassieker met ei/sjalot/augurk hoort in elke bistro thuis, bestel hem als voor- of hoofdgerecht |           |
| <b>TERRINE VAN EEND, IBERICOHAM EN EENDENLEVER</b>  | 17        |
| met appel, brioche en sherry-siroop   |           |
| <b>DRY-AGED CARPACCIO</b>   | 19        |
| dun gesneden carpaccio van dry-aged rib eye met een chutney van Amsterdamse uitjes en oude kaas             |           |
| <b>ETAGÈRE PROEVERIJ</b> vanaf 2 personen (prijs p.p.)  | 21,5      |
| diverse voorgerechten en delicatessen op een etagère gepresenteerd met brood en smeersels                   |           |

## Hoofdgerechten

|  |     |
|--|-----|
| <b>HAMMETJE VAN EEND</b>   | 25  |
| gekonfijte en gevulde eendenbout met rozemarijnjus   |     |
| <b>CANNELONI VAN TONGFILET EN GAMBA</b>  | 31  |
| met kruiden farce gevulde tongfilets, gebakken gamba, wilde spinazie, Hollandaise saus en een crumble van boekweit                                       |     |
| <b>VEGETARISCH DRIELUIK ✓</b>  | 28  |
| - bloemkoolburger met brioche en rode ui<br>- in bladerdeeg gebakken Dry aged biet met jus van rode biet<br>- ravioli van aubergine en Napolitaanse saus |     |
| <b>WARM GEROOKTE ZALM</b>  | 28  |
| met bietjes "a la Pampus" en een vanille beurre blanc  |     |
| <b>KALFSPROEVERIJ</b>  | 31  |
| rosé gebakken kalfsoester en langzaam gestoofde kalfssukade met een bitterbal van kalfszwezerik en rode port jus   |     |
| <b>COMBINATIE VAN LAM</b>  | 33  |
| gegrilde lamsrack en gestoofde bout, saus van aceto balsamico en tijm  |     |
| <b>TOURNEDOS VAN OSSENHAAS</b>   | 35  |
| heerlijke malse haasbiefstuk met truffeljus<br>"Rosini" als extra te bestellen gebakken eendenlever  |     |
|  | 7,5 |

## Desserts

|   |      |
|---|------|
| <b>CAFÉ GOURMAND</b>  | 8,5  |
| heerlijke koffie of espresso met een selectie van lekkernijen               |      |
| <b>BABA AU RHUM</b>   | 10   |
| gedrenkt in "Beek" sinaasappel rum met vanille ijs en vanille room          |      |
| <b>CRÈME BRULEE VAN VANILLE</b>   | 9,5  |
| met als extra een ijslolly van nougat                                       |      |
| <b>LUCHTIGE SORBET</b>  | 9,5  |
| van cheesecake, geweekte kersen, sorbetijs en bastogne                      |      |
| <b>MOELLEUX VAN PURE CHOCOLADE</b>  | 11   |
| chocolade, lava- taartje, met vanille ijs                                   |      |
| <b>KAASBORDJE</b>   | 15   |
| diverse soorten harde en zachte kazen met perenstroop en ambachtelijk brood |      |
| <b>GRAND DESSERT PAMPUS</b>   | 16,5 |
| een proeverij van huisgemaakte desserts en ijs                              |      |

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

# Menu "Voor Pampus"

Pampus bestaat al ruim 35 jaar.  
Ons keukenteam heeft speciaal voor u een seizoensgebonden keuzemenu samengesteld waarmee u heerlijk "voor Pampus" kunt gaan

2-gangen 38   3-gangen 47   4-gangen 56   5-gangen 65

