



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	8
BOURGONDISCH PLUKBROOD UIT DE OVEN, GEVULD MET BRIE EN KRUIDENBOTER	9,5
BITTERBALLEN RUND (8 stuks)	8

Bistro-Specialiteiten

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

Schaal en schelpdieren

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE slakken in knoflookboter met brood	15
OESTERS, 1/6/9 STUKS	3/17/24
HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL de lekkerste "Hollandse" garnalen met whiskysaus en toast van zuurdesembrood	17,5
HELE KREEFT "THERMIDOR" gegratineerd met bechamelsaus cognac en gruyère	42,5
FRUITS DE MER (vanaf 2 pers) koud plateau schaal en schelpdieren met o.a, kreeft krab, gamba's garnalen, aliekruiken, venussschelpen, kokkels geserveerd met cocktailsaus, aioli, en brood	44 P.P

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
BONBON VAN GEROOKTE ZALM EN KREEFTENMOUSSE met een salade van gerookte aardappel	17,5
HERFST PROEVERIJ ✓ seizoen soep, kroketje van oesterzwam, gebakken geitenbrie	16,5
STEAK TARTAAR deze rauwe klassieker met ei/sjalot/augurk hoort in elke bistro thuis, bestel hem als voor- of hoofdgerecht	16 / 28,5
TERRINE VAN EEND, IBERICOHAM EN EENDENLEVER met appel, brioche en sherry-siroop	17
LICHT GEROOKTE RIB-EYE "CARPACCIO" met chutney van Amsterdamse uien en oude kaas	19
ETAGÈRE PROEVERIJ vanaf 2 personen (prijs p.p.) diverse voorgerechten en delicatessen op een etagère gepresenteerd met brood en smeersels	21,5

Hoofdgerechten

HAMMETJE VAN EEND gekonfijte en gevulde eendenbout met rozemarijnjus	25
CANNELONI VAN TONGFILET EN GAMBA met kruiden farce gevulde tongfilets, gebakken gamba, wilde spinazie, Hollandaise saus en een crumble van boekweit	31
VEGETARISCH DRIELUIK ✓ - bloemkoolburger met brioche en rode ui - in bladerdeeg gebakken Dry aged biet met jus van rode biet - ravioli van aubergine en Napolitaanse saus	28
SPARERIBS VAN WILDZWIJN "BOURBON STYLE" Op de Big Green Egg, gegaarde spareribs van wildzwijn, gelakt met bourbon wiskey BBQ saus	32
KALFSPROEVERIJ rosé gebakken kalfsoester en langzaam gestoofde kalfssukade met een bitterbal van kalfszwezerik en rode port jus	31
HERTENBIEFSTUK gebakken en gratineerd met hertenstoof, paddenstoelen, knolselderij en wildjus	34
TOURNEDOS VAN OSSENHAAS heerlijke malse haasbiefstuk met truffeljus "Rosini" als extra te bestellen gebakken eendenlever	38 7,5

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 40 3-gangen 49 4-gangen 58 5-gangen 67

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

Desserts

CAFÉ GOURMAND koffie of thee met huisgemaakte lekkernijen met BEEK likeur; limoncello, liqueur d'orange, amaretto, tia maria of Dutch blend whiskey + 5,5	8,5
BABA AU RHUM gedrenkt in "Beek" sinaasappel rum met vanille ijs en vanille room	10
CRÈME BRULÉE VAN VANILLE met als extra een ijslolly van nougat	9,5
LUCHTIGE SORBET van cheesecake, geweckte kersen, sorbetijs en bastogne	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

