



Het oude Pakhuis bestaat, in deze gezellige straat in hartje Wageningen, sinds de herfst van 2009.

Wij hebben we een gezonde doch kritische kijk op onze kwaliteit. Zo serveren wij u alleen gerechten die gemaakt zijn met de allerbeste producten.

Wij selecteren bewust op de herkomst van ons vlees en vinden versheid van producten zeer belangrijk.

Goede verzorging zorgt voor goede smaak.

Wij doen ons uiterste best om u zich keer op keer thuis te laten voelen bij ons aan tafel zodat u een heerlijke avond kunt ontspannen en genieten van het eten en drinken.

Wij wensen u een aangename avond,

Team het oude Pakhuis

Voorgerechten



~Lekker om mee te beginnen~

Plukbrood | olijven | pesto | kruidenboter | olijfolie met zeezout 7,50

~Soep van de Vier Seizoenen~



Huisgemaakte soep | passend bij het seizoen 7,50

~Salade Brie~



Lauwwarme brie | vijgen | honing | walnoten 9,50

~Drie Hollandse Garnalen Kroketten~

Holtkamp Amsterdam | salade | toast | truffelmayonaise 13,50

~Rundercarpaccio~

Van onze eigen biefstuk gesneden | pijnboompitjes | Parmezaanse kaas
| slamix | huisgemaakte truffelmayonaise 12,50

~Vitello Tonato~

Kalfshaas | zachtjes gegaard | ras el hanout crème
| tonijn-wasabimayonaise | kappertjes 13,50

~Duo van het Pakhuis (2 pers.)~

Vitelo tonato | prime steak black angus | ras el hanout crème | kappertjes
| tonijn-wasabimayonaise 25,50



Hoofdgerechten



~Hamburger van het Pakhuis (ook vegetarisch)~



Huisgemaakte hamburger | oude kaas | chorizo | truffelmayonaise

| frieten & groenten

18,50

~Biefstuk van het Pakhuis~

Belgisch Witblauw "dikbil" | jus van port & truffel | frieten & groenten

21,50

~Spaanse Kip~

Filet van de vrije uitloop kip | saus van blauwe kaas & chorizo

| frieten & groenten

18,50

~Noorse Zalm~

Zalmfilet van de grill | basilicum dressing | frieten & groenten

21,50

~Maaltijdsalade Brie~



Lauwwarme brie | salademix | vijgen | walnoten | honing

| brood van de grill

16,50

~Vegatarische Biefstuk van de Grill~



100% plantaardig | soja & tarwe-eiwit | truffelsaus | frieten & groenten

| mede ontwikkeld door de Universiteit Wageningen

16,50



Specialiteiten van het Pakhuis



~Proeverij van het Oude Pakhuis~



Mixed grill van vier soorten vlees | black angus prime steak | biefstuk van witblauw rund | varkenshaas | kipfilet van vrije uitloop kip
| zachte truffelroomsaus | blauwe kaas & chorizosaus | frieten & groenten 26,50

~Bavette van de Black Angus~



Zacht van smaak | rood of medium rood | 100 dagen grain-fed | jus van zwarte peper-cognacsaus | frieten & groenten 23,50

~Black Angus Prime Steak~



Hoog van smaak | 80 dagen grain-fed | saus van blauwe kaas & chorizo
| frieten & groenten 22,50

~Tournedos~

Zachste stukje vlees | Belgisch witblauw rund | zachte truffelroomsaus
| frieten & groenten 27,50

~Zalm van het Pakhuis~

Noorse zalmfilet van de grill | overgoten met zachte kaas-truffelsaus
| frieten & groenten 21,50

~Tonijn van de Grill

Verse tonijnmoot | heerlijk rosé gegrild | geserveerd met een frisse tonijn
wasabimayonaise | frieten & groenten 24,50



Nagerechten



~Dessert van het Oude Pakhuis (Dame Blanche 2.0)~

Chocolade roomijs | verse slagroom | huisgemaakte koekjescrumble
| geserveerd met een karamelsaus met zeezout 8,50

~Sorbet van het Pakhuis~

Bolletje watermeloen ijs, frambozen ijs & mango ijs | fruit van het seizoen
| verse slagroom 8,50

~De Wageningse Kei~



Wageningse klassieker | gepoft brok hazelnootschuim
| luchtige hazelnootcrème vulling | bijpassend ijs 8,50

~Chocolade Feestje~

Brownie | chocolade roomijs | witte chocolade mousse | verse slagroom
| huisgemaakte koekjescrumble 9,50

~Trio van Oude Hollandse Kazen~

Kaasplankje van Oude Hollandse kazen | geserveerd met chutney & Zaanse
grove mosterd 10,50

∞ Heerlijk met glaasje tawny port 10 year old ∞



