



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~

Stokbrood | olijven 5,50

### ~Soep van de Vier Seizoenen~



Huisgemaakte soep | passend bij het seizoen 7,95

### ~Salade Brie~



Lauwwarme brie | vijgen | honing | walnoten 9,95

### ~Drie Hollandse Garnalen Kroketten~

Holtkamp Amsterdam | salade | toast | truffelmayonaise 13,95

### ~Rundercarpaccio~

Van onze eigen biefstuk gesneden | pijnboompitjes | Parmezaanse kaas  
| slamix | huisgemaakte truffelmayonaise 12,95

### ~Vitello Tonato~

Kalfshaas | zachtjes gegaard | ras el hanout crème  
| tonijn-wasabimayonaise | kappertjes 13,95

### ~Duo van het Pakhuis (2 pers.)~

Vitelo tonato | prime steak black angus | ras el hanout crème | kappertjes  
| tonijn-wasabimayonaise 26,50



## Hoofdgerechten



### ~Hamburger van het Pakhuis (ook vegetarisch)~



Huisgemaakte hamburger | oude kaas | chorizo | truffelmayonaise  
| frieten & groenten

18,95

### ~Biefstuk van het Pakhuis~

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

22,95

### ~Spaanse Kip~

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

18,95

### ~Noorse Zalm~

Zalmfilet van de grill | basilicum dressing | frieten & groenten

22,50

### ~Maaltijdsalade Brie~



Lauwwarme brie | salademix | vijgen | walnoten | honing  
| toast

16,95

### ~Vegatarische Biefstuk van de Grill~



100% plantaardig | soja & tarwe-eiwit | truffelsaus | frieten & groenten  
| mede ontwikkeld door de Universiteit Wageningen

17,50



## 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 27,50

### ~Bavette van de Black Angus~



Zacht van smaak | rood of medium-rood | 100 dagen grain-fed | jus van zwarte peper-cognacsaus | frieten & groenten 25,50

### ~Black Angus Prime Steak~



Hoog van smaak | 80 dagen grain-fed | saus van blauwe kaas & chorizo  
| frieten & groenten 23,50

### ~Tournedos~

Zachste stukje vlees | Belgisch witblauw rund | zachte truffelroomsaus  
| frieten & groenten 28,95

### ~Zalm van het Pakhuis~

Noorse zalmfilet van de grill | overgoten met een zachte kaas-truffelsaus  
| frieten & groenten 23,50

### ~Vangst van de dag~

Vers van de visboer | Verrassing van de chef | Passend bij het seizoen  
Dagprijs!



## Nagerechten

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

Chocolade roomijs | verse slagroom | huisgemaakte koekjescrumble  
| geserveerd met een karamelsaus met zeezout 8,95

### ~Sorbet van het Pakhuis~

Drie Bolletjes sorbetijs | Smaaken van het seizoen | fruit van het seizoen  
| verse slagroom | huisgemaakte koekjescrumble 8,95

### ~De Wageningse Kei~



Wageningse klassieker | gepoft brok hazelnootschuim  
| luchtige hazelnootcrème vulling | bijpassend ijs 8,95

### ~Chocolade Feestje~

Brownie | chocolade roomijs | chocolade mousse | verse slagroom  
| huisgemaakte koekjescrumble 10,50

### ~Trio van Oude Hollandse Kazen~

Kaasplankje van Oude Hollandse kazen | geserveerd met chutney & Zaanse  
grove mosterd 12,50

∞ Heerlijk met glaasje tawny port 10 year old ∞



*Dessert & Coffee*

