





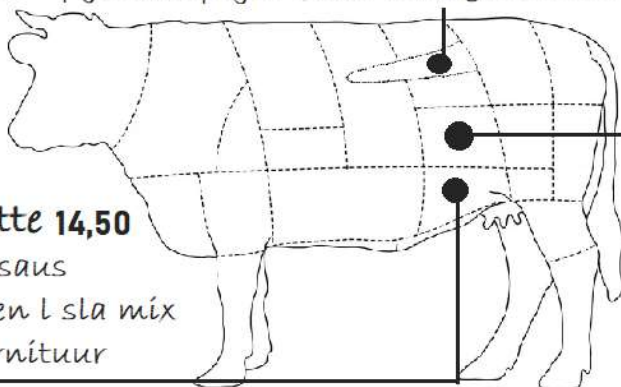
<b>Soep van de 4 seizoenen</b> Huisgemaakte soep l wisselende soep	<b>7,95</b>
<b>Salade geitenkaas</b> Lauw warme geitenkaas l vijgen l honing l walnoten l sla mix Ook als maaltijdsalade verkrijgbaar	<b>12,95</b> <b>17,95</b>
<b>Salade graved lax</b> Graved lax l limoen mayo l sla mix l kappertjes l zoet-zure garnituur Ook als maaltijdsalade verkrijgbaar	<b>13,95</b> <b>19,95</b>
<b>Salade kip</b> Kipyakitori l kewpie dressing l sesam olie l zwarte sesam l zoet-zure garnituur Ook als maaltijdsalade verkrijgbaar	<b>13,95</b> <b>19,95</b>
<b>Zalm tartaar</b> Verse zalm l wasabi mayo l furikake l nori cracker l sesam olie l zoet-zure garnituur	<b>13,50</b>

<b>Chef's specials</b>	
<b>Sticky tofu</b> Noedel salade l koko's l rendang l zoet-zure garnituur	<b>12,95</b>
<b>Buikspek</b> Noedel salade l sesam l mango l zoet-zure garnituur	<b>13,95</b>
<b>Vis trio</b> Graved lax l makreel gamba kroketje l slamix l limoen mayo l zoet-zure garnituur	<b>14,50</b>

### Voorgerechten van de Grill

**Vitello tonato 14,50**

kalfshaas l ras el hanout l tonijn-wasabi mayo l sla mix kappertjes l pijnboompitjes l zoet zure garnituur



**Plankje bavette 14,50**

Truffel roomsaus  
pijnboompitten l sla mix  
zoet-zure garnituur

**Carpaccio 13,95 XL+6,95**

Parmezaanse kaas l pijnboompitjes  
kappertjes l slamix l truffelmayo l  
zoet-zure garnituur

**Plankje van het pakhuis**

**29,95**

Luxe borrelplank voor 2 personen l brood l kruidenboter l olijven l warme & koude borrelhapjes





Spaanse kip 18,95

Met chorizo & gorgonzola saus XL +6,95

Oosterse kip 18,95

Met peultjes sesam & tauge XL +6,95

Noorse zalm 23,95

Met basilicum dressing

Truffel zalm 23,95

Met truffel-parmezaan roomsaus



Hamburger van het Pakhuis (ook vegetarisch) 19,95

Black angus gehakt l cheddar l augurk l tomaat l litte gem en hot cocktail saus XL +6,95

Surf & turf 27,95

Diamanthaas l gamba's l chimichurrie en wasabi mayo

Proeverij van het Pakhuis 27,95

Diamanthaas l kogelbiefstuk l varkenshaas l kipfilet met truffelroomsaus & gorgozola roomsaus

### Chef's Specials

vegetarische verrassing van de chef! **Dagprijs**

vangst van de dag! **Dagprijs**

Buikspek 19,95

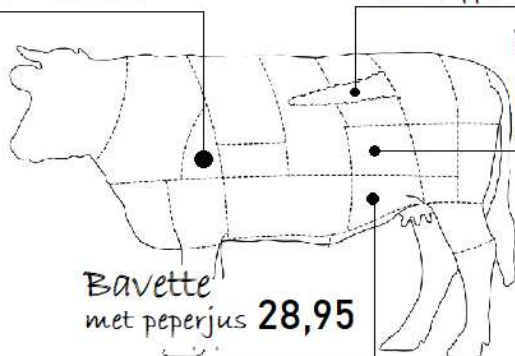
Bbq-sriracha l uien ringen l koolsalade

### STEAKS VAN DE GRILL

Diamanthaas 20,95 met chimichurrie

Tournedos 28,95 met truffel roomsaus

Biefstuk van het pakhuis met truffeljus 24,50



Bavette met peperjus 28,95

Tapas de luxe voor 2p 89,95

verrassing van vlees & vis l koude en warme tapas hapjes l bijpassende sauzen en fles wijn van het huis (rood, wit of cava)

Zonder fles wijn van het huis (rood, wit of cava) 69,95

(wij willen graag aangeven dat bij drukte het langer kan duren)

Extra bijgerechten los te bestellen:

Spiesje gamba +8

6 uien ringen +4

Bakje extra groenten +4

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet & mayonaise.

Bakje salade erbij? graag doorgeven bij het opnemen





Dessert van het pakhuis (Dame Blanche 2.0) **8,95**  
Chocolade roomijs l slagroom l crumble l karamelsaus

kan ook  
Lactosevrij

Sorbet van het pakhuis **8,95**  
3 Bolletjes sorbetijs l fruit l slagroom l crumble



Wageningse Kei **8,95**  
Wageningse klassieker l gepoft brok hazelnootschuim  
luchtige hazelnootcreme vulling l vanille ijs

Huisgemaakt

Chocolade feestje **11,50**  
Brownie l chocolade ijs l chocolade bonbons l crumble  
slagroom

Spanish burnt Cheesecake *Huisgemaakt* **9,50**  
Karamel zeezout l cassis ijs l jam compote l slagroom

Trio van kazen **13,50**  
Jam compote l grove mosterd l walnoten l vijgen l fruit  
't Zuivelhoekje uit wageningen

Heerlijk te combineren met een glaasje tawny port 10 year old

Grand Dessert **22,95**  
Verrassing van de chef l chocolade bonbons l cheesecake  
voor de echte liefhebbers van dessert!

Gezellig met een glaasje dessert wijn: bijvoorbeeld Dona Dolce Valencia Moscatel

