



4 Gangen €47,50

3 Gangen €42,50
(zonder tussengerecht)

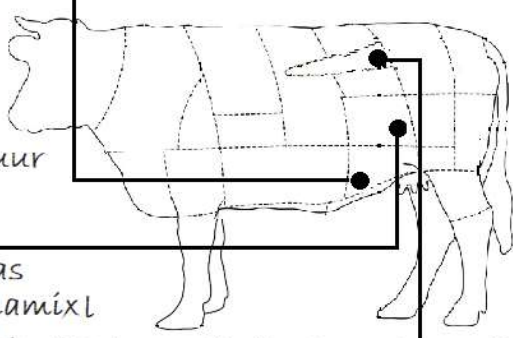
Voorgerechten

Plankje bavette

Truffel roomsaus
pijnboompitten
slamix
zoet-zure garnituur

Carpaccio

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



Vitello tonato

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

Vís:

Zalm tartaar
verse zalm | wasabi mayo |
furikake | zoet-zure garnituur
sesam olie | nori cracker

Vis trio

Graved lax | makreel | krab salade
zoet-zure garnituur | appel
limoen mayo | slamix

Tussengerecht: Soep van de 4 seizoenen Huisgemaakte soep | wisselende soep

Hoofdgerechten

Burgers Pakhuís:

Pulled Mushroom
BBQ-saus | koolsalade |
augurk | tomaat | little gem

Pulled Pork
BBQ-saus | koolsalade |
augurk | tomaat | little gem

Cheeseburger
Black Angus gehakt |
cheddar | augurk | tomaat |
little gem | hot cocktail saus

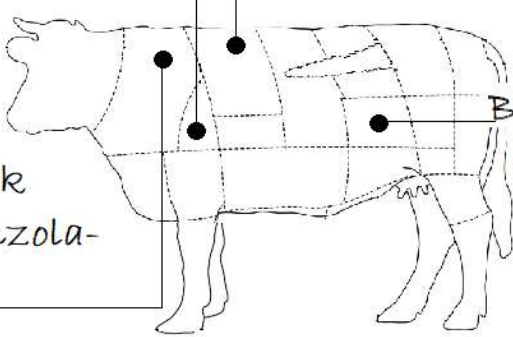
Steaks van de Grill:

Diamanthaas met chimichurrie

Ribeye met salsa verde

Prime Steak met gorgonzola-roomsaus

Biefstuk van het pakhuís met truffel-jus



Kíp van de grill:

Oosterse kíp
Met peultjes sesam
& tauge

Spaanse Kíp
Met chorizo &
gorgonzola roomsaus

Vís van de grill:

vangst van de dag

Truffel Zalm
Met truffel roomsaus

Noorse Zalm
Met basilicum dressing

Vegetarische verrassing van de chef!
Dagprijs

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet & mayonaise.

Dessert: Grand Dessert voor de echte liefhebbers van dessert!

Extra bijgerechten los te bestellen:
Zie Hoofdgerechten pagina





Het oude
Pakhuis

Voorgerechten



Soep van de 4 seizoenen 7,95
Huisgemaakte soep l wisselende soep

Brood met kruidenboter 4,95
Brood met olijven 4,95

Vlees:

Buikspek 11,95

slamix l sesam l mango
zoet-zure garnituur

Charcuterie 12,95

Serranoham l spianata romana l
coppa stagionata l olijven l noten l brood

Vís:

Zalm Tartaar 13,50

verse zalm l wasabi mayo l sesam olie
zoet-zure garnituur l furikake l nori cracker

Vís Trío 12,95

Graved lax l makreel l krab salade l slamix
zoet-zure garnituur l appel l limoen mayo

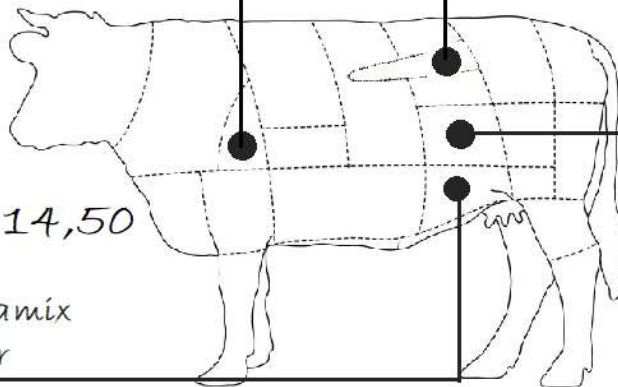
Voorgerechten van de Grill:

Tataki Diamanthaas 13,95

Ponzu l Koriander l rode peper
Zoet-zure garnituur l bos ui

Vítello Tonato 14,50

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



Plankje bavette 14,50

Truffel roomsaus
pijnboompitten l slamix
zoet-zure garnituur

Carpaccio 13,95

XL +6,95

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

Salades:

Salade Vís Trío 13,95

Graved lax l makreel l krab salade l slamix
zoet-zure garnituur l appel l limoen mayo

Salade Kíp 12,95

Sesam dressing l sesam olie l zoet-zure
garnituur l slamix

Salade Geitenkaas 11,95

Lauw warme geitenkaas l vijgen l
walnoten l fruit l slamix l honing l
zoet-zure garnituur

Plankjes voor 2:

Luxe borrelplank voor 2 personen l
olijven l warme & koude borrelhapjes
brood l kruidenboter 29,95

Vísplank 19,95

Zalm tartaar l vís trío

Vleesplank 19,95

Carpaccio l charcuterie

* Ook als maaltijdsalade verkrijgbaar

19,95



Het oude
Pakhuis





Het oude
Pakhuis

Hoofdgerechten



Kip van de grill:

Spaanse Kip 15,95
Met chorizo-
gorgonzola
roomsaus XL+5,95

Oosterse Kip 15,95
Peultjes l
sesam l tauge XL+5,95

Vegetarische verrassing
van de chef!
Dagprijs

Vis van de grill:

Gamba's van de grill
met cocktail &
knoflooksaus 19,95

vangst van de dag
Dagprijs

Truffel Zalm 23,95
Met truffel-
parmezaan roomsaus

Noorse Zalm 23,95
Met basilicum
dressing

Burgers Pakhuis:

16,95 XL+5,95
Pulled Mushroom
BBQ-saus l koolsalade l
augurk l tomaat l little gem
Pulled Pork

BBQ-saus l koolsalade l
augurk l tomaat l little gem

Cheeseburger

Black Angus gehakt l
cheddar l augurk l tomaat l
little gem l hot cocktail saus

Steaks van de Grill:

Diamanthaas 16,95
met chimichurri

Ribeye met salsa verde 25,50

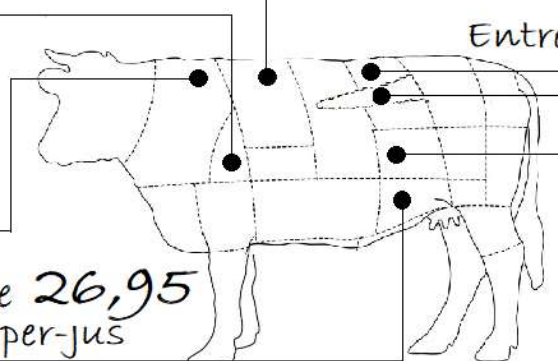
Entrecote met kruidenboter 26,50

Prime Steak
met gorgonzola-
roomsaus 23,50

Tournedos 31,50
met truffel-roomsaus

Bavette 26,95
met peper-jus

Biefstuk van het pakhuis
met truffel-jus
23,50



Surf & Turf 19,95

Diamanthaas l gamba's l chimichurri l wasabi

Proeverij van Het Pakhuis 19,95

Diamanthaas l biefstuk l varkenshaas l kippedijen l truffel & gorgonzola roomsaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met wedges & mayonaise.

Bijgerechten los te bestellen:

Bakje groenten 3,50	Groene salade 3,95
6 uien ringen 3,95	Koolsalade 2,95
Spiesje gamba 7,95	Wedges 3,95
Mais met honing 3,95	
6 Tori kara-age 5,95	

Loaded wedges/gepofte aardappel

Truffel mayo-parmezaan 4,95
Cheddar-Jalapenos 4,95
Bacon mayo- lente ui 4,95



Het oude
Pakhuis



Dessert van het Pakhuis (Dame Blanche 2.0) 8,95
Chocolade roomijs l slagroom l karamel saus l fruit l crumble

KAN OOK
LACTOSEVRIJ

Sorbet van het pakhuis 8,95
3 bolletjes sorbet ijs l fruit l slagroom l crumble



Wageningse kei 8,95
Wageningse klassieker l gepofte brok hazelnootschuim l
luchtige hazelnoot creme vulling l vanille ijs l fruit l crumble

HUISGEMAAKT

Kinder Bueno Tartelet 9,50
Nutella l hazelnoot l fruit l crumble l chocolade ijs

Stroopwafel Cheesecake HUISGEMAAKT 9,50
Roomkaas l vanille ijs l fruit l crumble l karamel

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

Heerlijk te combineren met een glaasje Tawny Port 10 jaar oud

Gerechten om lekker samen te delen

Grand Dessert

verrassing van de chef l voor de echte liefhebbers van desserts! 22,95

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





4 Gangen Menu



Voorgerecht:

brood l kruidenboter l olijven l koude borrelhapjes

Tussengerecht: Soep van de 4 seizoenen Huisgemaakte soep l wisselende soep

Hoofdgerechten

Burgers Pakhuis:

Pulled Mushroom

BBQ-saus l koolsalade l
augurk l tomaat l little gem

Pulled Pork

BBQ-saus l koolsalade l
augurk l tomaat l little gem

Cheeseburger

Black Angus gehakt l
cheddar l augurk l tomaat l
little gem l hot cocktail saus

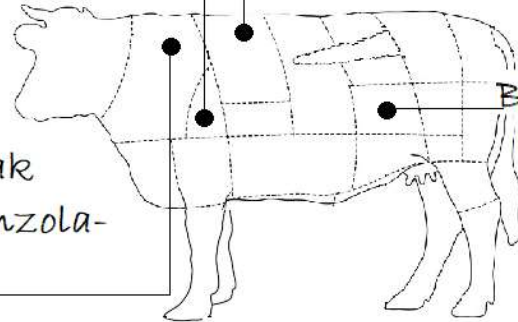
Steaks van de Grill:

Diamanthaas
met chimichurrie

Ribeye met salsa verde

Prime Steak
met gorgonzola-
roomsaus

Biefstuk van
het pakhuis
met
truffel-jus



Kip van de grill:

Oosterse kip

Met peultjes sesam
& tauge

Spaanse Kip

Met chorizo &
gorgonzola roomsaus

Vis van de grill:

vangst van de dag

Truffel Zalm

Met truffel roomsaus

Noorse Zalm

Met basilicum dressing

Vegetarische verrassing
van de chef!
Dagprijs

Alle hoofdgerechten
worden geserveerd
met friet & mayonaise.

Dessert:

Grand dessert

Verrassing van de chef l bonbons l cheesecake
voor de liefhebbers van desserts!

Grand Koffie

Koffie met chocolade boontjes l bonbons

Extra bijgerechten los te bestellen:
Zie Hoofdgerechten pagina





4 Gangen Deluxe



Voorgerecht:

Plankje van het pakhuís

Luxe borrelplank l brood l kruidenboter l olijven l warme & koude borrelhapjes

Tussengerecht: Soep van de 4 seizoenen Huisgemaakte soep l wisselende soep

Hoofdgerechten

Burgers Pakhuís:

Pulled Mushroom

BBQ-saus l koolsalade l augurk l tomaat l little gem

Pulled Pork

BBQ-saus l koolsalade l augurk l tomaat l little gem

Cheeseburger

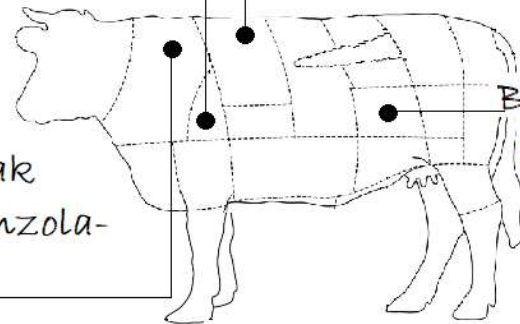
Black Angus gehakt l cheddar l augurk l tomaat l little gem l hot cocktail saus

Steaks van de Grill:

Diamanthaas
met chimichurrie

Ribeye met salsa verde

Prime Steak
met gorgonzola-
roomsaus



Biefstuk van
het pakhuís
met
truffel-jus

Kíp van de grill:

Oosterse Kíp

Met peultjes sesam
& tauge

Spaanse Kíp

Met chorizo &
gorgonzola roomsaus

Vís van de grill:

vangst van de dag

Truffel Zalm

Met truffel roomsaus

Noorse Zalm

Met basilicum dressing

Vegetarische verrassing
van de chef!
Dagprijs

Alle hoofdgerechten
worden geserveerd
met friet & mayonáise.

Dessert:

Grand dessert

Verrassing van de chef l bonbons l cheesecake
voor de liefhebbers van desserts!

Grand Koffie

Koffie met chocolade boontjes l bonbons

Extra bijgerechten los te bestellen:
Zie Hoofdgerechten pagina

