Het oude Pakhuis

Aperitif

Aperol Spritz	8
Limoncello Spritz	8
Hendrick's Gin en Tonic	10
Old Fashioned	10
Cava	6
Virgin Mojito	7

Voorgerechten

Ambachtelijk Brood & Dips 7

Warm brood uit onze oven met huisgemaakte kruidenboter en tomatenchutney.

Olijven toevoegen +2

Carpaccio van Ossenhaas 14

Met truffelmayo, gerijpte Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en krokant gefrituurde kappertjes.

Baked Camembert 15

Warm uit de oven, geserveerd met honing, walnoten en geroosterd brood.

Tonijntartaar 14

Gemarineerde tonijn in blokjes met verse mangosalsa en citroen.

Steak Tartaar 14

Gekruid in gefrituurde kappertjes, basilicum olie en vers bieslook, met tomaat, uitjes en peterselie.

Soep van de Chef 9

Dagelijks vers bereid met de beste ingrediënten van het seizoen.

Caprese Salade 12

Mozzarella, tomaat en basilicum op een bed van rucola, gegarneerd met balsamico.

Maaltijdsalades

Alle salades worden geserveerd met friet.

Krokante kip; Caesar Salade 19

Krokante kippenborst geserveerd op een bed van verse Romaine sla met caesardressing en gerijpte Parmezaanse kaas.

Pakhuis Biefstuk Salade 25

Onze steak van het huis op een frisse groene salade, afgewerkt met huisgemaakte chimichurri.

Zomerse garnalensalade 23

Gebakken garnalensalade met een geroosterde maïssalsa. Lekker fris en licht; perfect voor de zomer.

Salade Geitenkaas 19

Een verse salademix met ovengeroosterde geitenkaas en walnoten, gegarneerd met honing, cherrytomaatjes, uitjes en dillemosterddressing.

Chef's Specials

Tournedo 200 gram **35**

Een premium stuk rundvlees dat van nature zeer mals is, geserveerd met truffelroomsaus.

Rib-Eye 300 gram **45**

Een sterk gemarmerd stuk rundvlees met een rijke smaak, dat goed samengaat met onze huisgemaakte Jack Daniel's pepersaus.

Smokey Tomahawk 600 gram **80**

Voor de echte vleesliefhebbers: een massieve rib. Denk terug aan de oertijd en geniet van een groot stuk vlees, gegrild boven open vuur. Perfect om te delen met twee personen.



Hoofdgerechten

Bavette 180 gram **29**

Afkomstig uit de onderste lende biedt dit stuk rundvlees een diepe, vlezige smaak met een sappige, medium-malse bite. Geserveerd met truffelroomsaus. (Chef's aanbeveling is rare.)

Steak Flight **30**

Kogel biefstuk, kalfsbiefstuk en een varkensmedaillon geserveerd met mais, chimichurri en Jack Daniel's pepersaus.

BBQ Kip **22**

Kippendijen gemarineerd in rokerige barbecuesaus, gegrild en geserveerd met Jack Daniel's saus.

Miso Knolselerij Steak **19**

Aziatisch geïnspireerde miso-geroosterde knolselderijsteak met kleverige sojaglazuur en sesamtopping. 100% vegan.

Picanha 250 gram **32**

Dit Braziliaanse stuk vlees, afkomstig van de bovenste lende, heeft een prachtige vetlaag die extra smaak geeft. Geserveerd met verse chimichurri.

Surf & Turf **28**

Een lekker stuk biefstuk met knoflook gemarineerde garnalen, huisgemaakte knoflookboter en een vleugje citroen.

Pakhuis Burger **22**

Een klassieker van Pakhuis: onze 100% rundvleesburger wordt geserveerd met alle bijbehorende toppings.

Zalm van de Grill **24**

Mals gegrilde zalmfilet met witte wijnsaus, groene asperges en tijm.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken seizoensgroenten en friet.

Bijgerechten

Gegrilde maïskolven	6
Verse groene salade	7
Gebakken seizoensgroenten	5
Parmezaanse truffelfriet	7

Nagerechten

Dame Blanche	12
Kaasplankje van Zuivelhoekje	14
Wageningse Kei	12
Sorbet Sensation	10
Eton Mess	12
Cheesecake van het moment	11