Food of the MOMENT

BITE OF THE MOMENT

Celeriac velouté

Knolselderij | gebakken coquille | pastinaakchips | gefrituurde kappertjes | 16,00

•

MAIN OF THE MOMENT

Venison steak

Hertenbiefstuk | rodekool | aardappelpuree | stoofpeer | pastinaakchips jus van cantharellen | 25,00

•

DESSERT OF THE MOMENT

Sticky toffee pudding

Karamel | dadelcake | vanille-ijs | 9,00

•

WINE OF THE MOMENT

GSM Grande Réserve I Maison Très Bien I Mont Baudile, Frankrijk

Een heerlijke, zwoele blend van grenache, syrah en mourvèdre boordevol rijp donker bosfruit en kruidige tonen. Een echte charmeur die je deze herfst maar wat graag in je glas hebt! | glas 7,00 • fles 35,00

www.pand13.nl

pand 13 Bourgondisch genieten

+31 (0)23 5 76 75 74

BITES

all day long

BISTRO

Bread & Dips
Desembrood | saffraan-citroenaioli hazelnoot-pesto | 9,00

Jamón Serrano
Brood | olijven | olijfolie | 12,50

Cheese
5 kazen van De KaasKampanje compote | brood | 14,00

Charcuterie
Ossenworst | serranoham | Italiaanse salami | brood | olijfolie | olijven | 13,50

Cheese-charcuterie
4 kazen van De Kaas-Kampanje | serranoham 3 soorten worst | brood compote | olijfolie | 21,50

Sardines
Sardines op olie | zuur | pico de gallo | brood | 10,50

Korean Chicken
Gochujang-coating | sesam | koriander lente-ui | saffraan-citroenmayo | 13,00

St. Felicien
180 gr gesmolten kaas | rozemarijn jam v/h moment | hazelnoot | brood 18,00

Smoked Salmon
Gerookte zalm | biet | mierikswortel dille | sesamcroutons | 17,00

Plateau 13
Proeverij van diverse lekkere hapjes 29,50

Leuk met z'n tweeën!

BITES

Bitterballen I 6 stuks
Van Holtkamp | kalfsvlees | dijon-mosterd | 8,00

Chique ballen I 6 stuks
Wisselende vulling (seizoen) | 8,00

Risottini I 6 stuks
Risottobitterballen | truffel | padden-stoel | 8,50

Flammkuchen
Geroosterde prei | crème fraîche pijnboompit | mesclun | extra topping: gerookte zalm, serranoham en bacon +4,00 | 12,50

Nacho's klein / groot
Stompetoren jong belegen zure room | guacamole pico de gallo | jalapeño chilisaus | 8,50 / 11,50

Gambas al ajillo
brood | knoflookolie | sherry | rode peper | 12,50

Sweet Potato Fries
Zoete aardappel | aioli | parmezaan saffraan-citroenmayo | 10,50

Calamaris
Inktvis | peterselie | saffraan-citroen-mayo | citroen | 14,00

Pimientos de padrón
Spaanse pepers | sesam | zout | 10,50

LUNCH

lunch

TOASTIES

Madam
Stompetoren jong belegen | beenham van slagerij Bood | bechamel gebakken ei | 9,00

Ham & Cheese
Stompetoren jong belegen | beenham van slagerij Bood | 8,00

Cheese
Stompetoren jong belegen | 7,00

SANDWICH

Croquettes
2 rundvleeskroketten van Holtkamp | dijonmosterd | brood
12,00

Sunny Side Up
Uitsmijter met 2 ingrediënten | keuze uit: kaas, tomaat, ham, bacon
• extra ingrediënt +1,00 | 12,00

Burrata
Geroosterde tomaat | geroosterde paprika | hazelnootpesto | basilicum | balsamico | pijnboompit mesclun | 12,00

Ox Sausage
Ossenworst | zilveruitjes | mesclun ei | mosterdmayonaise | 12,00

Club 13
Kip | guacamole | bacon | ei | pico de gallo | mesclun | tartaarsaus
12,00

Smoked Salmon
Gerookte zalm | biet | mierikswortel citroen | dille | pijnboompit | 12,00

12-uurtje
Dagsoep | broodje kroket | broodje gebakken ei met ham of kaas
14,00

SOUP

Day Soup
Zie krijtbord | 7,50

Dieetwensen?
Laat het ons weten!

MAINS

hoofd

Pand 13-burger + friet

200 gr Beter Leven-rundergehakt Stompetoren jong belegen | bacon gebakken ui | romaine sla | tomaat tartaarsaus
• extra: gebakken ei +1,50 | 19,50

Skin baked salmon with udon noodles

Zalm I sugarsnaps teriyaki I shii-take I lente-ui I koriander I sesam rode peper | 24,50

Spicy bean stew with burrata

Cannellini & Borlotti (bonen) I cour-gette | pompoen I tomaat I burrata basilicum | brood | 23,50

Coq au vin

Maïskip I wortel I spek I Amster-damse uitjes I champignon | pe-terselie | aardappelpuree | crispy boerenkool | 20,50

Vegetarian 'Bangers 'n mash'

Redefine Meat-braadworst | pasti-naak | aardappel | rodewijn-sjalot-jus | biet | peterselie | crispy boe-renkool | 20,50

Sizzling Tenderloin

Ossenhaas | gekaramelliseerde ui | champignon | tomaat | salade beurre de Paris | 28,50

friet apart + 4,50

Vis van de dag

Zie krijtbord | dagprijs

Dagspecial

Zie krijtbord | dagprijs

Main of the moment
Dessert of the moment
(zie voorste pag.)

DESSERT

Basque Cheesecake

Roomkaas I citroen I frambozen-coulis I 8,00 (vanille-ijs+slag. 3,50)

Kaasplankje

5 kazen van De KaasKampanje compote | brood | 14,00

Bolletje ijs + slagroom p/bol 3,50

Bonbons van Chocolaterie Pierre p/stuk 2,50

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag ons er gerust naar.

WINE

wijn

WINE OF THE MOMENT

GSM Grande Réserve I Maison Très Bien I Mont Baudile, Frankrijk

Een heerlijke, zwoele blend van grenache, syrah en mourvèdre boordevol rijp donker bosfruit en kruidige tonen. Een echte charmeur die je deze herfst maar wat graag in je glas hebt! | glas 7,00 • fles 35,00

BUBBELS

Flama d'Or Brut I Castell d'Or I Penèdes, Spanje

Noord-Spaanse cava met een fris en zesty karakter. Sprankelende tonen van citrus en Granny Smith-appeltjes stuiven je tegemoet. Een feest om mee te beginnen, te eindigen of gewoon voor tussendoor. Salut! | glas 6,50 • fles 39,00

WIT

Ancora Pinot Grigio I Boglione I Veneto, Italië

Frisse en vrolijke pinot grigio uit het Noord-Italiaanse Provincia di Pavia. Stuivend en fruitig met smaken van bloesem, citrus en een licht kruidige afdronk | glas 6,00 • fles 32,50

Rioja Blanco I viura, sauvignon I El Coto I Rioja, Spanje

Een witte rioja! Licht en verfrissend met de zachte sappige smaak van gele appel en meloen. Met een opwekkende afdronk | glas 5,50 • fles 30,00

Chardonnay I Nittnaus I Burgenland, Oostenrijk

Een stralend goudgele chardonnay uit het unieke klimaat rond de Neusiedler See. In de neus limoen en rijpe ananas, in de mond volromig en tegelijkertijd fruitig en fris met citrus, mango en perzik | glas 7,00 • fles 35,00

Verdejo I El Coto I Rioja, Spanje

100% verdejo-druiven van Finca Carbonera, de hoogstgelegen wijngaard van DOCa Rioja. Met een groengeel uiterlijk vertoont de wijn een intense tropische neus met een hint van venkel en groene kruiden | glas 7,00 • fles 35,00

Wild Ferment Chenin Blanc I Waterkloof I Stellenbosch, Zuid-Afrika

Een chenin met structuur! In de neus verrassende aroma's van venkel en anijs, gevolgd door een volromig mondgevoel met frisse, opwekkende smaken van citrus en mineraliteit | glas 7,50 • fles 37,50

WINE

wijn

ROSÉ

La Garnacha I Casa Mureda I Castilla, Spanje

Verfrissende, lichte rosé van 100% garnacha-druiven. Aromatisch en fris | glas 5,50 • fles 27,50

ROOD

Sanziana Pinot noir I Cramele Recaş I Bonat, Transsylvanië

Klassieke, bijna ouderwetse stijl pinot noir. Tonen van zwarte kersen, framboos en kaneel. Lichtvoetige en toch rijpe stijl | glas 6,00 • fles 32,50

The Rib Tickler Shiraz I Lodi Valley I Californië, Verenigde Staten

Juicy Amerikaanse shiraz. Licht kruidige tonen van eiken en specerijen. Veel rood frambozen- en bramenfruit in combinatie met tonen van karamel | glas 7,50 • fles 37,50

Primitivo di Manduria I Geografico I Puglia, Italië

Volle, zachtzwoele primitivo uit Manduria. Donker robijnrood. In de neus de verleidelijke geur van rijp rood fruit, zwarte kersen en zoete kruiden | glas 7,50 • fles 37,50

Crianza I tempranillo I El Coto I Rioja, Spanje

Kersenrode rioja crianza met de geurige aroma's van bessen en kersen. Het rode fruit wordt op subtiele wijze aangevuld met houttonen | glas 7,00 • fles 35,00

DESSERTWIJN

Red Muscadel I Rietvallei I Robertson, Zuid-Afrika

In de neus prikkelen aroma's van sinaasappeltjes, bloemen en kruiden. In de mond krachtig en zoet, perfect in balans met een frisse toets. Heerlijk lange afdronk | glas 7,00 • fles 35,00

Op zoek naar iets bijzonders?
Vraag naar onze TOP13 Wijn Selectie