



Huiswijnen


Griffel Chardonnay	wit droog	Prijs per fles	€ 19,-
Bereich bernkastel	wit zoet	Prijs per glas	€ 3,80
Griffel Syrah Rosé	rosé		
Griffel Cab. Sauvignon	rood		

Witte wijnen

Klein Sneeuwberg – Sauvignon Blanc  **€ 21,-**
Glas € 4,10
 Heerlijk frisse Sauvignon Blanc. Uitnodigende geur van kruisbessen, tropisch fruit en gemaaid gras. Aangename frisse smaak die stuivend en levendig is, met een lange en frisse afdronk.

Basa - Verdejo  **€ 24,-**
Glas € 4,80
 Typerend voor de Verdejo druif; in de neus veel passiefruit, ananas en peer. Levendige wijn met vol sap, mooie zuren en exotisch fruit.

Colle Corviano – Pinot Grigio  **€ 23,-**
Glas € 4,60
 Heeft de geur van een intens bouquet van witte vruchten, zoals rijpe appels en peren. De smaak is verfrissend met tonen van rijpe appel en perzik.

Nabygelegen – Chenin Blanc  **€ 29,-**
Glas € 5,70
 Complexe wijn met aroma's van groene vijgen, kruisbessen en tropisch fruit. De natuurlijke zuren zijn goed in balans met het fruit.

Salentein Reserve - Chardonnay  **€ 40,-**
 Zachte, elegante, romige wijn met een perfecte balans tussen fruit en hout. Aroma's van peer en citrusfruit in combinatie met honing, boter, karamel en vanille van eikenhout.

Mousserende wijnen

Prosecco D.O.C.

€ 8,50

Intense geur van zacht fruit als perzik, peer en banaan.

Een lichte citrus- en bloemensensatie in de mond met een zachte frisse mousse.

Rode wijnen

Snow Mountain the Mistress – Pinot Noir

€ 24,-

Lichte fruit gedreven rode wijn met tonen van rood zomerfruit, fruitige geur met aroma's van jonge aardbeien.

Glas € 4,80

Chateau Pessan St. Hilaire – Merlot, Cabernet Sauvignon

€ 26,50

Puur en evenwichtig. Fris en fluweel op de tong met tonen van munt, laurier en chocolade. Diep rood van kleur en aroma's van zacht en rijp bessenfruit.

Glas € 5,30

Valpolicella Ripasso

€ 28,-

Donkere kersen en chocolade smaken op de voorgrond. Hints van gekonfijte schillen en kruidnagel verschijnen als de wijn ontwikkelt op je tong.

Glas € 5,60

Don Paulino Crianza - Rioja

€ 29,-

In de neus met op de achtergrond tonen van kers, peper en koffie. Zeer soepele robijnrode wijn.

Glas € 5,70

Nabygelegen Scaramanga

€ 32,-

Combinatie van Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec en Tempranillo. Aroma's van zwarte bes en zwarte peper, volle smaak van rood fruit en tonen van chocolade. Lange en volle afdronk.

Glas € 6,15

De Griffel houdt u graag op de hoogte van de (14 wettelijke) allergenen die kunnen voorkomen in onze gerechten.

Mocht u nog vragen hebben dan kunt u terecht bij ons personeel.



EI



ZWAVELDIOXIDE



VIS



PINDA'S



SCHAALDIEREN



SOJA



SESAMZAAD



NOTEN



WEEKDIEREN



SELDERIJ



MOSTERD



MELK



LUPINE



GLUTEN

Salade

verse sla met tuinkruidendressing, komkommer, tomaat, ui en kaas

Jaarlijks verspilt de horeca 51.000 ton aan voedsel. Voedselverspilling vindt zowel plaats in de keuken als bij de gast. En dat terwijl 12% van de wereldbevolking in honger leeft. De Griffel neemt haar maatschappelijke verantwoordelijkheid.

Wij serveren geen salade meer los bij de hoofdgerechten. Teveel en te vaak wordt deze goede en gezonde voeding onaangeroerd weggegooid, verspild.

Wilt u wel graag wat groens extra bij uw gerecht? Geen enkel probleem. Vraag ernaar bij de bediening en dit wordt voor u geregeld. Zo weten wij dat het gewenst is en niet onnodig verspild wordt en u kunt zelf bepalen of u salade wilt of dat de portie al groot genoeg is.

Meer informatie over voedselverspilling en wat we er samen aan kunnen doen:
www.nowastennetwork.nl

Wist u dat?

- ❖ Wij een officiële trouwlocatie zijn van de gemeente De Bilt?
- ❖ Het pand van De Griffel de oude schoolmeesterswoning is van voor 1900?
- ❖ Wij naast diner-, lunch,- en borrelbonnen ook onze flessen huiswijn hebben als geschenk? Leuk om cadeau te geven
- ❖ Het dak van onze binnentuin open kan zodat u zomers kunt genieten ver van het straatlawaai?
 - ❖ De plant in onze binnentuin een echte kiwi is?
- ❖ Wij te volgen zijn op facebook en instagram en regelmatig leuke acties hebben?
- ❖ Onze keuken al meer dan 10 leerling-koks heeft opgeleid en wij blij zijn met zoveel nieuwe vakmensen?

Voorgerechten

- Taco's**  € 8,75
taco geserveerd met gerookte zalm, spinazie, kruidenroomkaas
taco geserveerd met black angus gehakt, paprika, ijsbergsla, maïs , cheddarsaus
- Rivierkreeftsalade**  € 9,-
frisse salade met rivierkreeftstaartjes, pancetta, knolselderij en appel
- Aziatisch buikspek**  € 8,50
zacht gegaard buikspek afgelakt met hoisin en daarbij kruidige salade van pinda's, rode peper en koriander
- Carpaccio**  € 8,75
met pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten **groot** € 16,-
- Soep van het moment** € 6,-
- Geitenkaas met aardbeien**  € 7,75
zacht gedraaide geitenkaas met aardbeien op suikerbrood
- Dun gesneden Parmaham** € 8,75
met een bitterbal van Parmezaan, watermeloen, beukzwam en citrus-munt dressing
- Broodje voor de ergste trek** € 3,25
vers waldkornbrood met tapenade
- Broodje voor de lekkere trek** € 3,75
vers waldkornbrood in 4^e gesneden en gesmolten met mozzarella en pesto

Hoofdgerechten

Dry aged runderlende

aan het bot gerijpte dry aged runderlende met gepofte tomatomaat, rösti en kruidenjus

€ 26,50

Varkensmedaillons

varkensmedaillons met een granola-croustade, een jus van rode port en een jam van inca- en moerbeibessen

€ 18,-

Kabeljauw

tomatenvinaigrette van kappertjes, ui, knoflook, koriander en wortel-pastinaakcrème

€ 21,50

Vegaburger

burger op basis van bataat en witte bonen, mayonaise van pompoen en gesmolten roquefort en pulled pork boleet paddenstoel

€ 17,50

Vis van het moment

wisselend visgerecht, vraag het onze bediening

**Normaal
Dagprijs**

**Klein
Dagprijs**

Spareribs

met knoflooksaus en chilisaus

€ 18,50

€ 10,-

Kaasfondue

met groentenspies, brood en tapenade

met hamsoorten, groentenspies, brood en tapenade

€ 17,75

€ 10,25

€ 19,25

€ 10,75

Saté "De Griffel"

met satésaus, kroepoek en gebakken uitjes

Kipsaté

€ 16,75

€ 9,25

Varkenshaassaté

€ 18,-

€ 9,75

Nagerechten

Griekse yoghurt en Haagse bluf Griekse yoghurt met honing en walnoten, Haagse bluf met rood fruit	€ 7,-
Trio van ijssoorten vraag naar de smaken bij de bediening!	€ 7,-
Koffie royaal kopje koffie of thee met bonbons en een likeurtje naar keuze	€ 7,-
Moulleux chocoladecake met vloeibare chocolade en een sorbet van bloedsinaasappel	€ 7,-
Kaasplateau wisselende kazen met vijgencompôte en notenbrood	€ 7,-
Crème Brûlée Vanille crème brûlée met marshmallows om zelf te roosteren aan tafel	€ 7,-

Desserttip

San Pedro Late Harvest Riesling reserva Verfijnde zoete dessertwijn met een exotische fris karakter.	€ 5,25
Royal Oporto Ruby Een volle zoete rode port. Een robijn rode kleur, overdadig veel rood fruit in de smaak zoals kersen, rijpe rode bessen en zachte tannine in de lange afdrank.	€ 3,80
Quinta do Pego L.B.V. Port met een krachtige geur van pittig fruit als vijgen, pruimen en zwarte bessen. Diep donker van kleur en in de mond veel rood fruit.	€ 5,50