

# POMPSTATION

## SEIZOENSMENU

3-GANGEN.....	49,50
4-GANGEN.....	58,50
5-GANGEN.....	67,50

## BIJPASSENDE WIJNEN

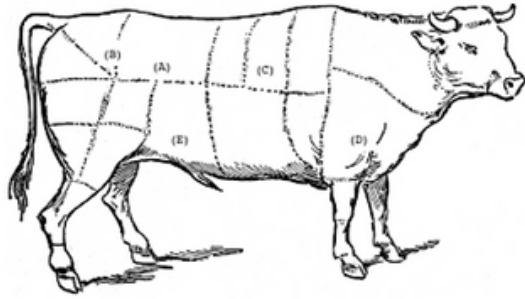
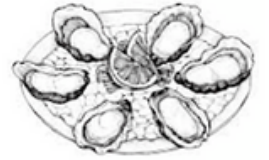
PER GERECHT EEN BIJPASSENDE WIJN... 7,75

'DE MOOISTE WIJN SPIJS  
COMBINATIES'

## WILDE WAD

OESTERS (6 STUKS)..... 22,50

'MET DE  
HAND GERAAPT'



### "POMPSTATION" RUNDERCARPACCIO

Sjalot, parmezaan,  
kappertjes, rucola, brick

## VOORGERECHTEN\*

### TONIJN TIRADITO

Sinaasappel tijgermelk, wakame,  
wasabi-cracker, sesamzaadjes

### VEGA STEAK TARTAAR

Courgette, aubergine, koolraap,  
komkommer met Pompstation  
tartaarsaus.

\*Ook te bestellen als tussengerecht

### BUIKSPEK

Gepofte radijs, wortelcrème,  
zoetzure komkommer, bosui en eigen  
jus

## TUSSENGERECHTEN\*\*

### GARNAAL CAIPIRINHA BALLOTINE

Maispuree, caipirinha saus,  
limoengel

### RAVIOLI

Pompoenvulling, gerookte  
pompoen met pompoencrème en  
salieboter

\*\*Ook te bestellen als voorgerecht

### OSSENHAAS/BAVETTE

Aardappelpuree, geroosterde groenten,  
rode wijnsaus

### ZEEBAARS

Paarse wortelpuree, gepekeld  
bloemkool, sinaasappelsaus

### TRUFFEL RISOTTO

Vegan parmezaan, vegan boter,  
zwarte truffel, beukenzwam

### LAMSRACK

Roseval aardappelen, gegrilde  
eekhoorntjesbrood, whisky-  
mosterdsaus

### OCTOPUS TENTAKELS

Mini venkel, aardappelkoekjes,  
wittewijnsaus van octopus

### AUBERGINE

Baba ganoush, fetacrème,  
watermeloen en mint  
en bieslookolie

### COTE DE BOEUF VOOR 2 PERSONEN

Geroosterde groenten, paddenstoelen,  
aardappelpuree (supplement I8,50 pp)

## WISSELENDE SOEP

ALS VOORGERECHT OF TUSSENGERECHT  
TE BESTELLEN

VRAAG ONZE BEDIENING

## SEIZOENDESSERTS

### EN ONS KAASPLATEAU

(SUPPLEMENT KAAS €3,50)

VRAAG ONZE BEDIENING

## WHAT ABOUT LOBSTER?



HEEFT U EEN ALLERGIE? VRAAG NAAR ONZE ALLERGENEN KAART



Bij POMPSTATION kom je voor Wining & Dining onder het genot van fijne live muziek. Iedere vrijdag, zaterdag en zondag zijn er live optredens bij Pompstation. Meestal Jazzy & Soulful, soms mooie singer/songwriter, Tango of Bossa/Nova liedjes. Zowel gevestigde namen als opkomende bands staan op ons podium. Op [www.pompstation.nu](http://www.pompstation.nu) vind je de volledige agenda.

#### POMPSTATION HET GEBOUW

Het robuuste, industriële pand waarin POMPSTATION is gevestigd, is gebouwd aan het begin van de vorige eeuw (1912) in de karakteristieke sobere stijl van de Amsterdamse School. Sindsdien is het in gebruik als pompstation (gemaal) door Waternet. Vroeger stonden de waterpompen in de ruimte waar nu het restaurant is. In de jaren tachtig zijn deze pompen verplaatst naar de kelder recht onder de vloer van het restaurant. Vooral bij regenachtig weer slaan de pompen aan om het water van de stad af te voeren. Dit merk je doordat er dan een lichte (en soms wat zwaardere) trilling door het gebouw heen gaat.

#### HUMAAN VOOR HET DIER, VEILIG EN VERRUKKELIJK VOOR DE MENS

Alle leveranciers waarmee wij samenwerken zijn er trots op dat ze vlees, vis en groente verwerken waar hun klanten zich goed bij kunnen voelen. Ze zijn ervan overtuigd dat hun klanten een veilige behandeling van het vee, vis en groentes net zo belangrijk vinden als zij zelf. In de dagelijkse praktijk krijgt dierenwelzijn dan ook voortdurend alle aandacht.

#### HOLSTEIN HOLLANDS RAS DUURZAAM VLEES

De originele Hollandse melkkoe: Een van de beste soorten vlees, gewoon de melkkoe uit Nederland. De smaak is rond, grasachtig, en toegankelijk. Voor Nederlanders vrij onbekend om te eten maar in Spanje vind het gretig aftrek. Onze slager selecteert de beste stukken vlees nadat de melkproductie van de koe op is. Maar tien procent komt door de test van heel mooi gemarmerd vlees. Eigenlijk is dit de meest ultieme vorm van verantwoord eten omdat dit vlees een bijproduct is van de melkindustrie. Lekker weinig food miles en bijzonder goed dooraderd met vet.

#### DRY AGED

Gewoon met onze mooie Hollandse côte de boeuf. Bij POMPSTATION wordt het vlees afgehangen in een zogenaamde dry-age kamer waar de luchtvochtigheid, temperatuur en luchtcirculatie worden gecontroleerd. Hierdoor wordt er vocht aan het vlees onttrokken (tot ongeveer 20%) waardoor het vlees malser wordt en de smaak een beetje nootachtig aandoet. Pompstation kiest voor 14 da gen rijpen in een eigen 'dry-age' kast. Na deze periode heeft het vlees in onze beleving de beste smaak. Zo krijg je een steak zoals die geserveerd wordt in de beroemde New-Yorkse steakhouses (zoals Peter Lugar in de Bronx of BLT in het Meat Packing District)

#### WILDE WAD OESTERS

De wilde oesters worden door ambachtelijke Wadvissers met de hand geraapt op wilde oesterbanken in de Waddenzee. Het zijn Japanse oesters (*Crassostrea gigas*), een soort die wereldwijd veel wordt gekweekt. In Frankrijk wordt de soort 'Creuse' genoemd. De oesters zijn rond 1980 in de Waddenzee terechtgekomen. Daarna zijn verspreid over het Wad grote oesterbanken ontstaan. Bij laag water vallen de oesterbanken droog en kunnen de vissers oesters rapen. Aan wal worden ze schoongemaakt en ingepakt. De oesters hebben stevig vlees met de pure smaak van het Wad: ziltig zoet, vol en rond.

#### DUURZAME VIS

Bij POMPSTATION werken wij uitsluitend met duurzame vis en schaal en schelpdieren. Onze vis komt voornamelijk uit Europa en we kiezen voor verse vis passend bij het seizoen. Onze vis komt uit gezonde visbestanden en verantwoorde kweek.