

DINER & LUNCH



DINER GESERVEERD VAN 17.00 UUR TOT 21.00 UUR

SOEPJES

Tomatensoep op 3 manieren 6.50

Een heerlijke soep met verschillende los geserveerde ingrediënten

Uiensoep met gruyère korst 6.50

Goed gevulde Uiensoep kruidig en met bladerdeeg gruyère korst

Soep van de week 5.00

Wekelijks wisselend rekening houdend met het seizoen en het weer



Chateau Briand peper roomsaus 24.50

Rundvlees medium gegaard met een volle pittige roomsaus

Hertenbiefstuk met rode wijnsaus 19.75

Wild met fruitige saus. Naar wens gegratineerd met pure chocolade

Beenham met honing mosterdsaus 18.75

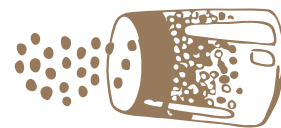
Ham met huisgemaakte honing mosterdsaus

Rendang burger 17.75

100 % rundgerhakt met een stoof van Rendang en diverse toppings

Schnitzel stroganoff 17.75

Kalfsschnitzel met een heerlijke russische paprikasaus



KOUD VOORAF

Huis geslagen carpaccio 12.50

Van de mooiste ossehaas met truffelmayonaise

Gezouten herten rosbief 12.50

Licht geschroeid hert met pastinaak

Tonijn sesam 9.75

Tataki met sesam en verschillende sauzen

Rode Mul "unagi" style 18.75

Gebakken en gelakt met soja

Kabeljauw met hollandaise saus 17.75

Stevige vis met botersaus

Dorade gevuld met herfstgroenten 19.75

Hele vis gevuld en gebakken met de heerlijkste groenten uit het seizoen

Pompoen risotto 17.50

In bouillon gegaarde rijst met pompoen

Huisgemaakte tagliatelle met ragout van paddestoelen 17.50

Heerlijke pasta met goed gevulde ragout

Rösti met roergebakken herfstgroenten 17.50

Aardappelpannenkoek met roergebakken groenten



Incl. garnituren in diverse sferen, met lekkers voor iedereen!

WARM VOORAF

Vol au Vent kalfsragout 9.50

Een prachtige ragout geserveerd in bladerdeeg

Gebakken kippenlevers met spek en ui 8.75

De smakelijke klassieker geserveerd met boerentost

Comté peer met witlof en selderij 9.25

Een combinatie van peer, comté kaas en kool

Gebakken paddestoelen met toast 7.75

Gemarineerde gebakken paddestoelen geserveerd met boerentost

NAGERECHTEN

Coupe ijs 6.75

Een combinatie van peer en champagne ijs met gember chutney

Wafel met warme kersen en custard 6.75

Broodpudding met merinque

Huisgemaakte tiramisu 6.75

Met een scheutje amaretto, mascarpone en lange vingers

Crème brulee 6.25

Vanille pudding met suikerlaag

Poffert 6.75

Wentelteef van rozijnenbrood in vanillemelk met stroop en suiker

Dame Blanche 6.50

Van vanille ijs, salted caramel ijs en chocoladesaus

Kaasplank 12.50

Diverse kaassoorten geserveerd met peer-gember chutney en kletzenbrood



WEEKSPECIAL

Wisselend 3-gangen menu 19.50

Elke week een ander heerlijk menu

HOOFDGERECHTEN

Eendenbout 19.75

Mooi gevogelte met witlof, rozijn en sinaasappelsaus en frisse salade

Tournedos Rossini 24.50

Heerlijke bief van de haas met eendelever



Grotere groep of een feestje?

Wilt u met een groter gezelschap komen eten of heb je meer op de planning staan? Laat het ons weten dan kunnen wij hier rekening mee houden.

Allergie of speciaal dieet?

Vraag onze medewerkers van de bediening of keuken of het door jouw gekozen gerecht een optie is, of wij receptuur kunnen aanpassen of beter een alternatief kunnen bieden. In geval van twijfel zullen wij overleggen.

BIERSUGGESTIES

Soepen

Tomatensoep op 3 manieren

Jopen Enjoy the Ride, fris koninginbier

Uiensoep met gruyère korst

Jopen Divine Road, Een New England Session IPA

Soep van de week

Wisselend met het seizoen

Koud voorgerecht

Huis geslagen carpaccio

Jopen Extra Stout, espresso onder de bieren

Gepekeld herten rosbief

Jopen barmahartige Samartitaan, American Barley Wine

Tataki van tonijn

Jopen Disco Bitch, Gin & Tonic IPA gebrouwen met komkommer, jeneverbes en kinine.

Warm voorgerecht

Vol au Vent, kalfsragout

Jopen Blue en Black Eyes, Milk stout met blauwe bes en bramen

Gebakken kippenlevers

Jopen WitteRook, Een combinatie van een Helles Weizenbock en een rauchbier

Comté peer met witlof en selderij

Jopen Gerstebier, blond bier

Gebakken paddenstoelen met toast

Jopen Jacobus RPA, Amerikaanse stijl Pale Ale vergelijkbaar met Koninck en Palm

Hoofdgerechten

Vlees

Eendenbout met witlof, rozijn en sinaasappel saus

Jopen Smoke 'n Magic, Smoked Oatmeal IPA, aroma's van tropisch fruit en grapefruit

Tournedos Rossini

Jopen Heavy Cross, Tripel IPA, fris bier

Chateau Briand peper roomsaus

Jopen Koyt, roodbruin kruidig bier

Hertenbiefstuk met rode wijnsaus

Jopen Johannierter, zware Weizen Doppelbock

Beenham met honing mosterdsaus

Jopen Damiate, dubbele IPA, de rogge geeft het bier een droge kruidige toets

BIERSUGGESTIES

Rendang burger

Jopen Maria Magdalena, Single Hop Black IPA, frisse tonen van citrus en een mooie bittere nasmaak.

Schnitzel stroganoff

Jopen Onheilsprofeet, Imperial Stout

Vis

Rode Mul "unagi" style

Jopen Mooie Nel, american style IPA

Kabeljauw met hollandaise saus

Jopen Malle Babbe, weizen

Dorade gevuld met herfst groenten

Jopen 5 in de Klok, Session Weizen IPA

Vegetarisch

Pompoen risotto

Jopen Mashing Pumpkin 5.0, pompoen bier

Huisgemaakte tagliatelle met gebakken paddenstoelen

Jopen Padvinderkuiten, subtiele en zachte rooksmak en mooie karamel- en chocoladetonen

Rösti met roergebakken

herfstgroenten

Jopen Hop zij met Ons, glutenvrije IPA

Desserts

Champagne Coupe ijs

Jopen Berliner Reyse, weisse, champagne van het noorden

Wafel met warme kersen en custard

Jopen Blue en Black Eyes, milk stout

Huisgemaakte tiramisu

Jopen Johannieter, weizen dubbelbock

Crème brulee

Jopen Hops en Myrrh, kruidig bier

Poffert

Jopen Maria Magdalena, Single Hop Black IPA

Dame Blanche

Kruistocht van Thomas, vol bier met vanille en chocolade tonen

Kaasplank

Diverse kaassoorten met kletzenbrood en gember-peer chutney



Jopen[®]
GENOOTSCHAP



#AANDEGRACHT