



KERKMENU / CHURCH MENU

Voor / Starter

Klassieke Caesar salade / *Classic Caesar salad*

met ansjovisdressing, oude Beemsterkaas en croutons
with anchovy dressing, matured 'Beemster' cheese and croutons

Carpaccio van de rundermuis / *Beef carpaccio*

met nootjes, oude Beemsterkaas en mosterddressing
with nuts, matured 'Beemster' cheese en mustard dressing

Jopen Stoofpotje / *Jopen beer stew*

bereid met een wisselende vleessoort, Jopenbier en gerookt spek, geserveerd met gekookte aardappelen en geroosterde groenten
prepared with variable meat, Jopen beer and smoked bacon, served with boiled potatoes and roasted vegetables

Vangst van de dag / *Catch of the day*

met citroenboter, seizoensgroente en Friet van Friethoes
with lemon butter, seasonal vegetables and 'Friethoes' fries

Chocolade Nemesis / *Chocolate Nemesis*

met vanille ijs en een sabayon van Jopen Koyt
with vanille ice cream and a Jopen Koyt sabayon

Koffie of thee compleet / *Coffee or tea complete*

koffie of thee naar keuze met 2 bonbons, florentines en chocolade van Chocolaterie Pierre
coffee or tea of your choosing, with a selection of chocolates from Chocolaterie Pierre

Hoofd / Main

Na / Dessert



CHEFS KEUZE / CHEF'S CHOICE

Voor / Starters

Brood / Bread

met boter en olijfolie / *with butter and olive oil*

Drieluik van voorgerechten / Tasting platter of starters

wisselende voorgerechten / *changing starters*

Spoom

verfrissende biercocktail / *refreshing beer cocktail*

Entrecote

met een jus van Jopenbieren, knoflookboter en friet van Friethoes

with a Jopen beer infused gravy, garlic butter and 'Friethoes' fries.

OF / OR

Wisselend visgerecht / Variable fish main

afhankelijk van het seizoen / *seasonal*

Bieramisu / Beeramisu

tiramisu, bereid met donker Jopenbier / *tiramisu, prepared with dark Jopen beers*

OF / OR

Kazen van fromagerie l'Amuse / Dutch cheese platter

selectie van vier Nederlandse kazen, met pruimencompote en notenbrood

selection of four Dutch cheeses, with plum compote and nuts bread

Hoofd / Main

Na / Dessert





JOPEN KLASSIEKERSKAART / JOPEN CLASSICS

Voorgerechten / Starters

Brood / Bread

met boter en olijfolie / *with butter and olive oil*

€ 3,50

Culicombi: Jopen Jacobus RPA 5,3%

Carpaccio van de rundermuis / *Beef carpaccio*

met nootjes, oude Beemsterkaas en mosterd dressing /
with nuts, aged cheese en mustard dressing

€ 9,50

Culicombi: Jopen Gerstebier 4,5%

Salade van seizoensgroenten / *Seasonal vegetable salad*

met tzatziki van prei / *with a leek tzatziki*

ook als hoofderecht te bestellen
also available as a main course

voor / starter € 9,50

hoofd / main € 14,50

Culicombi: Jopen Lentebier 7,0%

Steak tartaar / *Steak tartare*

rauw geserveerd met brioche, truffelmayonaise en ei

served raw, with brioche, truffle mayonnaise and egg

ook als hoofderecht te bestellen: met friet van 'Friethoes' en salade /
also available as a main course: with fries from 'Friethoes' and salad

voor / starter € 9,50

hoofd / main € 16,00

Culicombi: Jopen 4-Granenbok 6,5%

Gepekelde en gerookte zalm / *Pickled and smoked salmon*

met een salade van couscous en zoetzuur van groenten en Ras el Hanout
with a couscous salad, pickled vegetables and Ras el Hanout

€ 9,50

Culicombi: Jopen Witte Rook 7,0%

Wisselende soep / *Variable soup*

ons personeel informeert u graag over de beschikbare soep /
our staff will gladly inform you about the available soup

Culicombi: Ons personeel adviseert u graag. / *Our staff will gladly inform you.*

€ 6,50

Oester / *Oyster*

Gillardeau

Culicombi: Ons personeel adviseert u graag. / *Our staff will gladly inform you.*

per stuk / € 2,75
a piece

Hoofdgerechten / Main courses

Alkmaarse gort / *'Alkmaar' groats*

met truffelolie Grana Padano, oregano, gegrilde groenten en tomatenantiboise /
with truffle oil, Grana Padano, oregano, grilled vegetables and a tomato antiboise

Culicombi: Jopen Trinitas Tripel 9,0%

€ 18,50

Stoofpotje van een wisselende vleessoort / *Jopen beer stew of variable meat*

bereid met Jopenbier en gerookt spek / *prepared with Jopen beer and smoked bacon*
geserveerd met gekookte aardappel en geroosterde groenten /
served with boiled potatoes and roasted vegetables

Culicombi: Jopen Koyt 8,5%

€ 19,50

Vangst van de dag / *Catch of the day*

met citroenboter, seizoensgroenten en friet van Friethoes

with lemon butter, seasonal vegetables and 'Friethoes' fries

Culicombi: Ons personeel adviseert u graag. / *Our staff will gladly inform you*

Dagprijis

Entrecote van Hollands rundvlees / *Entrecote of Dutch beef*

met knoflookboter, groenten en een jus van Jopenbieren /

with garlic butter, vegetables and a Jopen infused gravy
geserveerd met friet van 'Friethoes' / *served with 'Friethoes' fries*

Culicombi: Jopen Is That Spelt Ryegeht? 9,0%

€ 23,50

Chocolade Nemesis / <i>Chocolate Nemesis</i>	€ 6,50
met vanille ijs en een sabayon van Jopen Koyt <i>with vanilla ice cream and a Jopen Koyt sabayon</i>	
Culicombi: Ons personeel adviseert u graag / <i>Our staff will gladly inform you</i>	
Bieramisu / <i>Beeramisu</i>	€ 6,50
originele tiramisu, bereid met donker Jopenbier / <i>original tiramisu, prepared with dark Jopen beer</i>	
Culicombi: Jopen Ongelovige Thomas 10,0%	
Kazen van Fromagerie l'Amuse / <i>Dutch cheese platter</i>	€ 8,50
selectie van vier Nederlandse kazen, geserveerd met pruimencompote en notenbrood <i>selection of four Dutch cheeses, served with plum compote and nuts bread</i>	
Culicombi: Jopen Koyt 8,5%	
Koffie of thee compleet / <i>Coffee or tea complete</i>	€ 6,50
koffie of thee naar keuze met 2 bonbons, florentines en chocolade van Chocolaterie Pierre / <i>coffee or tea of your choosing with a selection of chocolates from Chocolatier Pierre</i>	
Liker naar keuze / <i>Liqueur of your choosing</i> + € 4,60	

Haarlem	€ 6,80
koffie, Kenau, basterdsuiker, slagroom / <i>coffee, Kenau, castersugar, whipped cream</i>	
Kiss of fire	€ 6,80
koffie, Tia Maria, Cointreau, slagroom / <i>coffee, Tia Maria, Cointreau, whipped cream</i>	
Irish	€ 6,80
koffie, Jameson, basterdsuiker, room / <i>coffee, Jameson, castersugar, whipped cream</i>	
Spanish	€ 6,80
koffie, Tia Maria, slagroom / <i>coffee, Tia Maria, whipped cream</i>	
Italian	€ 6,80
koffie, Amaretto, slagroom / <i>coffee, Amaretto, whipped cream</i>	
Mexican	€ 6,80
koffie, Tequila, Kahlua, slagroom / <i>coffee, Tequila, Kahlua, whipped cream</i>	
French	€ 6,80
koffie, Grand Marnier, slagroom / <i>coffee, Gran Marnier, whipped cream</i>	
Carajillo	€ 4,70
espresso, Soberano brandy, basterdsuiker / <i>espresso, Soberano brandy, castersugar</i>	

Het koekje dat bij de koffie wordt geserveerd, wordt gebakken in een fabriek waar onder anderen melk, sesam, gluten, noten en pinda's worden verwerkt.

The cookie that is served with the coffee, is baked in a factory that also processes milk, sesame, gluten, nuts and peanuts.