

# JOPEN KLASSIEKERSKAART / JOPEN CLASSICS



## Voorgerechten / Starters

### Brood / Bread

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

Culicombi: Jopen Jacobus RPA 5,3%

€ 4,00

### Carpaccio van rundermuis / Beef carpaccio

met nootjes, oude Beemsterkaas en mosterd dressing  
*with nuts, matured Beemster cheese and mustard dressing*

Culicombi: Jopen Gerstebier 4,5%

€ 12,00

### 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*

Culicombi: Jopen Bitterzoet Verlengen 6,0%

voor / starter € 10,50

hoofd / main € 16,50

### Steak tartaar / Steak tartare

rauw geserveerd, met brioche, truffelmayonaise en ei  
*served raw, with brioche, truffle mayonnaise and egg*

ook als hoofderecht te bestellen; geserveerd met friet van Friethoes  
*also available as a main course; served with fries from Friethoes*

Culicombi: Jopen Hoppenbier 6,8% of Jopen 4-Granen Bok 6,5%

voor / starter € 12,50

hoofd / main € 19,50

### Gepekeld gerookte zalm / Pickled smoked salmon

met wisselende seizoensgebonden garnituur  
*with varying seasonal garnishing*

Culicombi: Jopen Witte Rook 7,0%

€ 14,00

### Wisselende soep / Variable soup

seizoensgebonden; ons personeel informeert u graag over de beschikbare soep  
*seasonal; our staff will gladly inform you about the available soup*

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

€ 7,50

### Oester / Oyster

Gillardeau

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

per stuk / a piece € 3,75

## Hoofdgerechten / Main courses

### Alkmaarse gort / Alkmaar barley groats

geserveerd met Grana Padano en truffel  
*served with Grana Padano and truffle*

Culicombi: Jopen Trinitas Tripel 9,0%

€ 19,50

### Jopen stoofpotje / Jopen stew

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

Culicombi: Jopen Koyt 8,5%

€ 22,50

### Vangst van de dag / Catch of the day

met citroenboter, seizoensgroenten en friet van Friethoes  
*with lemon butter, seasonal vegetables and fries from Friethoes*

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

Dagprijs

### Entrecote van Hollands rundvlees / Dutch beef entrecote

met knoflookboter, groenten en een jus van Jopenbieren en friet van Friethoes  
*with garlic butter, vegetables and a Jopen infused gravy, served with fries from Friethoes*

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

€ 25,50

<b>Chocolade Nemesis / <i>Chocolate Nemesis</i></b>	€ 7,50
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>	
<b>Kazen van Fromagerie l'Amuse / <i>Dutch cheese platter</i></b>	€ 9,50
selectie van vier Nederlandse kazen, geserveerd met pruimencompote en notenbrood <i>selection of four Dutch cheeses, served with plum compote and nut bread</i>	
Culicombi: Jopen Koyt 8,5%	
<b>Bieramisu / <i>Beeramisu</i></b>	€ 7,50
originele tiramisu, bereid met donker Jopenbier <i>original tiramisu, prepared with dark Jopen beer</i>	
Culicombi: Jopen Ongelovige Thomas 10,0%	
<b>Koffie of thee compleet / <i>Coffee or tea complete</i></b>	€ 7,50
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	

<b>Haarlem</b>	€ 6,90
koffie, Kenau, basterdsuiker, slagroom / <i>coffee, Kenau, caster sugar, whipped cream</i>	
<b>Kiss of Fire</b>	€ 6,90
koffie, Tia Maria, Cointreau, slagroom / <i>coffee, Tia Maria, Cointreau, whipped cream</i>	
<b>Irish</b>	€ 6,90
koffie, Jameson, basterdsuiker, room / <i>coffee, Jameson, caster sugar, whipped cream</i>	
<b>Spanish</b>	€ 6,90
koffie, Tia Maria, slagroom / <i>coffee, Tia Maria, whipped cream</i>	
<b>Italian</b>	€ 6,90
koffie, Amaretto, slagroom / <i>coffee, Amaretto, whipped cream</i>	
<b>Mexican</b>	€ 6,90
koffie, Tequila, Kahlua, slagroom / <i>coffee, Tequila, Kahlua, whipped cream</i>	
<b>French</b>	€ 6,90
koffie, Grand Marnier, slagroom / <i>coffee, Grand Marnier, whipped cream</i>	
<b>Carajillo</b>	€ 4,80
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, and may contain traces of, milk, sesame, gluten, nuts and peanuts.*



# 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 rundermuis / *Beef carpaccio***

met nootjes, oude Beemsterkaas en mosterd dressing  
*with nuts, matured Beemster cheese en mustard dressing*

## **Salade van Seizoensgroente / *Seasonal vegetable salad***

met tzatziki van prei / *with a leek tzatziki*

\*\*\*

## **Jopen Stoofpotje / *Jopen 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 fries from Friethoes*

## **Alkmaarse gort / *Alkmaar barley groats***

geserveerd met Grana Padano en truffel  
*served with Grana Padano and truffle*

\*\*\*

## **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 Chocolatier Pierre*

Hoofd / Main

Na / Dessert

# CHEFS KEUZE / CHEF'S CHOICE



Voor / Starter

## 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*

\*\*\*



Hoofd / Main

## Entrecote van Hollands rundvlees / Dutch beef Entrecote

met knoflookboter, groenten en een jus van Jopenbieren

geserveerd met friet van Friethoes

*with garlic butter, vegetables and a Jopen beer infused gravy*

*served with fries from Friethoes*

## Wisselend visgerecht / Variable fish main

afhankelijk van het seizoen / *seasonal*

## Alkmaarse gort / Alkmaar barley groats

geserveerd met Grana Padano en truffel

*served with Grana Padano and truffle*

\*\*\*

Na / Dessert

## Bieramisu / Beeramisu

originale tiramisu, bereid met donker Jopenbier

*original tiramisu, prepared with dark Jopen beers*

## 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 nut bread*