

## Maak kennis met Jopenbier & Gastronomie / *Let Jopen beer & Gastronomy surprise you*

**Jopenbier proefglazen arrangement / *Jopen beer tasting arrangement*** € 8,50

Drie proefglazen Jopenbier bij uw 3-gangendiner / *Three tasters Jopen beer with your 3-course dinner*

Liever wijn tijdens het diner? Ons personeel adviseert u graag.

*Would you prefer wine during your dinner? Our staff will gladly advise you.*

**6-gangen verrassingsmenu (alleen per tafel tot 21:00 / *only by table till 21:00*)** € 38,00

Proeverij van 6 kleine gerechtjes, laat onze chef je verrassen.

*Tasting of six small dishes, let our chef surprise you.*

**Bijpassend bierarrangement, 6 Jopenbier proefglazen** € 17,50

*Matching beer arrangement, 6 tasters of Jopenbeer*

## JOPEN KLASSIEKERS / *CLASSICS*

**Brood / *Bread*** € 4,00

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

Culicombi: Jopen Jacobus RPA 5,5%

**Carpaccio van rundermuis / *Beef carpaccio*** € 12,00

met nootjes, oude Beemsterkaas en mosterd dressing

*with nuts, matured Beemster cheese and mustard dressing*

Culicombi: Jopen Gerstebier 4,5%

**Salade van seizoensgroenten / *Seasonal vegetable salad*** voor / *starter* € 10,50

met tzatziki van prei / *with a leek tzatziki*

hoofd / *main* € 16,50

ook als hoofdgerecht te bestellen / *also available as a main course*

Culicombi: Jopen Lentebier 7,0%

**Steak tartaar / *Steak tartare*** voor / *starter* € 12,50

rauw geserveerd, met brioche, truffelmayonaise en ei

hoofd / *main* € 19,50

ook als hoofdgerecht te bestellen; geserveerd met friet van Friethoes

*served raw, with brioche, truffle mayonnaise and egg*

*also available as a main course; served with Friethoes fries*

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

**Gepekeld gerookte zalm / *Pickled smoked salmon*** € 14,00

op bulgur met zoetzuur van biet en schuim van biet

*on bulgur with pickled beet and a foam of beet*

Culicombi: Jopen Witte Rook 7,0%

**Soep van knolselderij / *Soup of celeriac*** € 7,50

met schuim van waterkers / *with foam of watercress*

Culicombi: Jopen Witte Rook 7%

**Oester / *Oyster*** per stuk / *a piece* € 3,75

Gillardeau

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

## SEIZOENSKEUZES VAN DE CHEF / *CHEF'S SEASONAL CHOICES*

**Hollandse Nieuwe op choggia biet / *Hollandse Nieuwe on choggia beet*** € 13,50

met haringkuit en crème van mierikswortel

*with herring roe and horseradish cream*

Culicombi: Jopen Wheat Weet Mag het Zeggen 11%, Jopen Many Faced Got BA 10,5% \*

**Rillette van Kalfswang / *Rillette of veal cheek*** € 14,00

met groene mosterd en krokante augurk

*with green mustard and crispy pickle*

Culicombi: Jopen Lentebier 7% Jopen Brother Brother 6,2%