JOPENKERK

JOPEN

HRLM 1994

CRAFT BEER

ALL-DAY MENU

WILLKOMMEN IN DER JOPENKERK

365 Tage im Jahr stehen unsere Türen für dich offen. Ob eine gute Tasse Kaffee, ein ausgiebiges Mittagessen, ein gemütlicher Umtrunk oder ein ausgiebiges Abendessen: In der Jopenkerk im Herzen von Haarlem dreht sich alles um gutes Essen, gutes Bier und geselliges Beisammensein. Während unsere Brauer in der Kirche ihr Bier brauen, bereiten wir in der Küche Gerichte zu, die perfekt dazu passen. Von vertrauten Klassikern bis hin zu überraschenden Kreationen, mit möglichst viel Augenmerk auf regionale und saisonale Zutaten.
Nimm dir Zeit, entdecke unsere Biere, probiere etwas Leckeres und genieße deinen Aufenthalt.

(J)OPEN UP. FOR A LIFE FULL OF FLAVOUR.

UNSERE BIERE



FLASCHE & DOSE

VOM FASS



TO SHARE

	€
BITTERBALLEN VON LODEWYCK Rindfleisch-Bitterbal mit Senf (pro Stück)	1,45
KÄSE-STANGEN VEGA Mit Chilisauce (pro Stück)	1,45
FRISCHE POMMES VON FRIETHOES Portion Pommes frites mit Sauce nach Wahl	5
LOADED FRIES SHORTRIB Mit langsam gegarter Short Rib, 5-Gewürze-Mischung, Frühlingszwiebeln, Zitronencreme und knackigen roten Zwiebeln	12,50
LOADED FRIES PULLED CHICKEN Portion Pommes frites mit Pulled Chicken in koreanischer Chili-Marinade, Frühlingszwiebeln, Zitronencreme und eingelegten Chilis	12,50
LOADED FRIES PULLED AUSTERNPILZE VEGA Portion Pommes frites mit gezupften Austernpilzen in Hoisin -Glasur, Frühlingszwiebeln, Zitronencreme und eingelegten Chilis	11,50
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH Mit 5-Gewürze-Mischung	9

	€
CHICKEN DRUMSTICKS Hähnchenflügel mit Hoisin-Glasur	9,50
STICKY CHICKEN Mit Frühlingszwiebeln, Zitronencreme und eingelegten Chilis	8,50
EBI KATSU Mit knuspriger Garnelensnack mit Zitronencreme, frischem Frühlingszwiebel und roten Zwiebeln	8,50
MAISRIPPEN VEGA Mit Umami-Gewürzmischung und frischer Kräutercreme	7,50
GERÖSTETE AUSTERNPILZE VEGA Mit Arbequina-Olivenöl	6,50
CHARCUTERIE VON CORDEMEIJER Mit Trockenwurst, Copa di Parma von Cordemeijer und Vita Bella	17,50
KÄSEPLATTE VON L'AMUSE VEGA Auswahl von vier niederländischen Käsesorten, serviert mit süßer Tapenade und Nussbrot	14,50

TO SHARE

	€
BURRATTA DI BUFALA VEGA Mit frischem Rucola und Pesto.	14,50
Erweiterbar mit dünn geschnittenem Vita Bella	*+3,50*
HAARLEM KNACKERS VON CORDEMIJER 5 Stück	12,50

	€
GEMISCHTE NÜSSE VEGA	6
HAUSGEMACHTE OLIVEN VEGA Mix aus Kalamata- und Castelvetrano-Oliven	5,50
BRÖTCHEN ZUM TEILEN MIT DIP VEGA Mit hausgemachtem dip aus Rucola-Pesto, Pinienkernen und Mayonnaise	5,50
AUSTERN N°3 Mit Zitrone und Mignonette-Sauce *(erhältlich ab 3 Stück)*	3,80 p.s.

SALATE

CAESARSALAT Mit knusprigem Little Gem Salat, Croutons, Anchovis und 24 Monate gereiftem Grana Padano.	*Groß* *Klein*	14,50 6,50
Erweiterbar mit knusprigem Huhn		*+5*
Erweiterbar mitCoppa di Parma		*+3,50*
Auch vegetarisch verfügbar		

GEMÜSE ALTER SORTEN VEGA Mit gerösteter Roter Bete, Walnüssen, Feta und frischem, rauchigem Dressing	*Groß* *Klein*	14,50 6,50

SANDWICHES

	€
PASTRAMI Mit Sauerkraut, geschmolzenem Wilde-Weide-Käse, Mary-Rose-Sauce und eingelegten roten Zwiebeln	17,50
HAUSGERÄUCHERTER PULLED LACHS Verfeinert mit frischer Petersilie, Zitrone und Crème fraîche. Dazu eingelegte rote Zwiebeln und gebackene Rote Bete	17,50
SHORTRIB 24 Stunden gegarte Short Ribs mit koreanischem Chili-Rub, eingelegten Samtfußrüblingen, Bierglasur und grüner Kräutercreme	17,50
TUNA MELT Mit Weidekäse, Kapern und eingelegten roten Paprikaschoten	16,50
GERÖSTETER AUSTERNPILZ VEGA Mit Hoisin-Glasur, eingelegten roten Paprikaschoten und Kalamansi-Zwiebeln	15,50
ZIEGENKÄSE VEGA Mit karamellisierten Walnüssen, Honigdressing und frischer Petersilie	15,50

	€
BLACK ANGUS BEEFBURGER Mit frischer Tartarsauce, knusprigem Little-Gem-Salat, geräuchertem Käse und Kompott aus karamellisierten Zwiebeln und Smoky Bacon	18
PULLED CHICKEN Mit koreanischem Chili-Rub, 'Nduja-Mayonnaise, eingelegten roten Zwiebeln und frischen Frühlingszwiebeln	16,50

KINDERGERICHTE €10

AUSWAHL AUS

BLACK ANGUS MINIBURGER

2 HÄHNCHENSCHENKEL

4 EBI KATSU

2 MAISRIPPEN

4 BITTERBALLEN

4 KÄSE-STICKS

Serviert mit einer Portion Pommes von FrietHoes

VORSPEISEN

	€
VEGA **VEGETARISCHE TAGESSUPPE** Serviert mit Brot	8,50
HIRSCH-CARPACCIO Mit gerösteten Walnüssen, eingelegten Pilzen, Trüffelmayonnaise und Grana Padano	16,50

HAUPTGERICHTE

VEGA **PILZRISOTTO** Mit Grana-Padano-Schaum und knusprigem Brickteig mit Pilzpulver	20,50
GEBRATENES LACHSFILET Mit Soja-Miso-Marinade, knuspriger Quinoa und Furikake. Serviert mit geröstetem altem Gemüse	24,50

	€
VEGA **GERÖSTETE AUBERGINE** Mit Miso-Glasur, Sauce aus schwarzem Knoblauch und Tomaten-Concassée	12,50
KABELJAU Mit Dressing aus Granny-Smith-Apfel und Limette, Dillcreme und eingelegter Chiog-gia-Bete	15,50
VEGA **BURRATA** Mit gerösteter Roter Bete, Balsamico-Glasur und hausgemachten Croutons.	17,50
Optional Vita Bella mit Pistazie	***+3,50***

HOLLÄNDISCHES RINDERSTEAK 200 G Mit Pastinake, violetter Karotte, Kürbis und Pilzbutter	27,50
HIRSCHSTEAK 160 G Mit Pastinakencreme, geröstetem Gemüse und Jus mit Portwein und Brom-beeren	27,50

DESSERTS

	€
MILLIONAIRE SHORTBREAD Mit knusprigem Boden, cremigem Karamell, Zartbitterschokolade, veganem Kokosschaum und gerösteten Pekannüssen	12,50
GESCHMORTE BIRNE Mit Crème anglaise, Zartbitterschokoladen-Crémeux mit schwarzem Knoblauch und Crumble aus karamellisierter weißer Schokolade	11,50
HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN NACH GROßMUTTERS ART Mit Vanillecreme und knusprigem Stroopwafel-Crunch	10
TARTE TATIN Aus Granny-Smith-Äpfeln, in Grand Marnier marinierte Aprikosen und Vanilleschaum	11,50
EXTRA KUGEL VANILLEEIS	***+1,50***

SPEZIAL KAFFEE €8,80

HAARLEM KAFFEE
Mit Haarlem Likör

BAILEYS KAFFEE
Mit Baileys Likör

MEXIKANISCHER KAFFEE
Mit Tequila und Kaffe

CALYPSO KAFFEE
Mit Tia Maria und braunem Zucker

IRISH KAFFEE
Mit Irish Whiskey und braunem Zucker

SPANISCHER KAFFEE
Mit Licor 43

FRANZÖSISCHER KAFFEE
Mit Grand Marnier oder Cointreau

ITALIENISCHER KAFFEE
Mit Amaretto

D.O.M. KAFFEE
Mit D.O.M. Likör

KISS OF FIRE KAFFEE
Mit Tia Maria und Cointreau

WEIN

			€
Pinot Grigio	Dry	Glas	6,50
Radio Boca Verdejo	Dry	Glas	6,50
La Baume Chardonnay	Dry	Glas	6,50
Tolltraum	Sweet	Glas	5,50
Petit Pont	Rosé	Glas	6
Lunatico Primitivo	Red	Glas	6
Cava Brut		Flasche 75cl	25
Prosecco		Flasche 20cl	8,10
Alkoholfreier Sparkling Riesling		Dose	8

KAFFEE & TEE

Tee	3,20	**Kaffee Latte**	3,80
Frische Minztee oder frischer Ingwertee	4	**Espresso Macchiato**	4,50
Kaffee	3,30	**Latte Macchiato**	4,70
Espresso	3,30	**Doppelter Espresso**	5
Cappuccino	3,70	**Heiße Schokolade**	4
Flat White	3,80	**(mit Sahne)**	+0,50

SOFT DRINKS

Lemonade	2,50	**Ice-Tea, Ice-Tea Green**	3,90
Milch	2,50	**Almdudler**	5,30
Chocomel (kalt), Fristi	3,80	**Schulp Apfelsaft**	3,90
Chaudfontaine rot (sprudelnd) oder blau (still)	3,80	**Tomatensaft Big Tom Spiced**	4,80
		Frischer Orangensaft	3,90
Coca Cola (regular, zero), Fanta, Cassis, Sprite	3,80	**Fever Tree: Ginger Ale, Ginger Beer, Mediterranean Tonic**	4,80
Bitter Lemon	3,90		

SCHNAPS

Inländische Destillate	(ab Preis)	4,50
Ausländische Destillate	(ab Preis)	5,50
Liköre	(ab Preis)	5,50

JOPEN DISTILLING CO.

JOPEN GIN	**World Gin Award 2019**: Silber **SIP Awards 2018:** Gold	8,20
JOPEN GENEVER		5,90
JOPEN BARREL AGED GENEVER	**World Gin Award 2019**: Weltbester Genever	6,40

GIN, GENEVER & WHISKY

Jopen Gin & Tonic Mit Fever Tree Mediterranean Tonic, serviert mit roter Paprika 13

Jopen Barrel Aged Gin & Ginger Ale Mit Fever Tree Ginger Ale, serviert mit frischem Ingwer und Minze 14

JOPEN WHISKY

SINGLE MALT	Wir haben neue Eichenfässer, Bourbonfässer und Oloroso Sherryfässer verwendet. Dies ergibt harmonische Aromen mit deutlichem Einfluss von Eiche und Oloroso.	8,50
RYE	Wir haben neue Eichenfässer, Bourbonfässer und Pedro Ximenez Sherryfässer verwendet. Das Ergebnis ist ein harmonischer Gesch mack mit deutlichem Einfluss von Eiche und Pedro Ximenez.	8,50
PEATED SINGLE MALT	Dieser Whisky wird aus einer Maische stark getorfter Malze hergestellt und in slowenischer Eiche, Bourbonfässern und teilweise in Pedro Ximenez Sherryfässern gereift. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Geschmack mit torfigen Noten, slowenischer Eiche und einem Hauch von Pedro Ximenez.	8,50

MEHR JOPEN?

Neugierig, welche Biere aktuell verfügbar sind? Scanne die QR-Codes auf der Karte und entdecke unser aktuelles Angebot, einschließlich der verschiedenen Biere und ihrer Geschmacksprofile.
Möchtest du über neue Biere, Events, Musik und alles, was in der Jopenkerk passiert, auf dem Laufenden bleiben? Dann folge uns in den sozialen Medien und (J)open up!

Jopenkerk Haarlem

UNSERE BIERE

FLASCHE & DOSE

VOM FASS