

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

Jopenbier proefglazen arrangement / *Jopen beer tasting arrangement* € 7,50

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*) € 34,50

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*

Alkmaarse gort / *Alkmaar barley groats* € 19,00

geserveerd met Grana Padano en truffel

served with Grana Padano and truffle

Culicombi: Jopen Trinitas Tripel 9,0%

Jopen stoofpotje / *Jopen stew* € 21,00

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

Culicombi: Jopen Koyt 8,5%

Vangst van de dag / *Catch of the day* Dagprijs

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 advise you*

Entrecote van Hollands rundvlees / *Dutch beef Entrecote* € 25,50

met knoflookboter, groenten en een jus van Jopenbieren en friet van Friethoes

with garlic butter, vegetables and a Jopen infused gravy, served with Friethoes fries

Culicombi: Jopen Is That Spelt Ryeght 9,0%

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

Hertenbiefstuk / *Venison steak* € 25,50

met friet van polenta en zuidvruchten, rode kool en een jus van speculaaskruiden

with fries of polenta and southern fruits, red cabbage and a gravy of gingerbread spices

Culicombi: Jopen Ongelovige Thomas 10,0% of Koyt 8,5% of Johannierter BA Bourbon 10,7%

Zacht gegaard buikspek / *Slow cooked pork belly* € 22,50

met een saucijs van Brandt & Levie, met witlof en gnocchi

with a Brandt & Levie sausage, with chicory and gnocchi

Culicombi: Jopen Koyt 8,5% of Meesterstuk 2019 10,0%

Haxe, in bier gestoofde varkensschenkel / *Haxe, beer braised Ham hock* € 23,50

met zuurkool en tafelaardappelen

with sauerkraut and boiled potatoes

Culicombi: Jopen Ongelovige Thomas 10,0%

Kabeljauwfilet / *Cod fillet* € 23,50

op zuurkool met een jus van steranijs en pernod, pommes dauphine en dragon

on sauerkraut with a gravy of star anise and pernod, pommes dauphine and tarragon

Culicombi: Jopen Many-Faced Got BA 10,5% of Jopen Trinitas Tripel 9,0%