

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*

Brood / *Bread* € 3,75

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

Culicombi: Jopen Jacobus RPA 5,3%

Carpaccio van rundermuis / *Beef carpaccio* € 10,50

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* € 9,50

met tzatziki van prei / *with a leek tzatziki*

hoofd / *main* € 14,50

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

Culicombi: Jopen Bitterzoet Verlangen 6,0%

Steak tartaar / *Steak tartare* voor / *starter* € 10,50

rauw geserveerd, met brioche, truffelmayonaise en ei

served raw, with brioche, truffle mayonnaise and egg

ook als hoofdgerecht te bestellen; geserveerd met friet van Friethoes

also available as a main course; served with Friethoes fries

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

hoofd / *main* € 18,50

Gepekeld gerookte zalm / *Pickled smoked salmon* € 12,50

met gemarineerde tomaat, ingelegde paddenstoelen en cavolo nero

with marinated tomato, pickled mushrooms and cavolo nero

Culicombi: Jopen Witte Rook 7,0%

Soep van knolselderij / *Celeriac soup* € 7,00

met gerookte knolselderij / *with smoked celeriac*

Culicombi: Jopen Witte Rook 7,0%

Oester / *Oyster* per stuk / *a piece* € 3,25

Gillardeau

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

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

In bierbeslag gebakken kalfszwezerik / *Beer battered veal sweetbread* € 12,50

op een romige salade van schorseneer en vanille, geserveerd met duindoornbessen

on a creamy salad of salsify and vanilla, served with sea buckthorn berries

Culicombi: Jopen Adriaan Wit 5,0% of Wheat Impact Weizen 5,0%

Gebakken coquilles / *Fried scallops* € 12,50

met schuim van aardappel en eekhoorntjesbrood, krokante chorizo en oesterblad

with a foam of potato and porcini mushrooms, crispy chorizo and oyster leaf

Culicombi: Wheat Impact Weizen 5,0% of Cheri Mola 7,0% of Jopen Hoppen 6,8%