

## 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)** € 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

**Lamsbout / Leg of lamb** € 23,50

met gremolata, paprika piperade en pommes maxim

*with gremolata, bell pepper piperade and maxim potatoes*

Culicombi: Jopen Ongelovige Thomas BA Aquavit 10,7%\* of Johannieter BA Bournbon 10,7%\*

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

met saucijs van Brandt&Levi, Le Puy linzen met een jus van rode biet

*with saucage by Brandt&Levi, Le Puy lentils with a sauce of red beets*

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

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

op een stampotje van gebraseerde prei

*on mashed potatoes and braised leek*

Culicombi: Jopen Ongelovige Thomas 10,0%

**Koningsvis filet / King fish fillet** € 23,50

op aardappelmousseline, geroosterde roodlof en beurre noisette

*on mashed potatoes, roasted red chicory and beurre noisette*

Culicombi: Jopen Many-Faced Got BA 12%\*

\* Betreft Barrel Aged bier, prijs 25cl vanaf € 7,40 / Concerned Barrel Aged beer, price 25cl from € 7,40