

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*

Brood / *Bread* € 3,75

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

Culicombi: Jopen Jacobus RPA 5,5%

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 Lentebier 7,0%

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

rauw geserveerd, met brioche, truffelmayonaise en ei

hoofd / *main* € 18,50

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* € 12,50

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 waspeen, sinaasappel en gember / *Carrotsoup with ginger and orange* € 7,00

met gebakken courgette / *with sauteed zucchini*

Culicombi: Jopen Wheat Impact 5,0%

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*

Eendenborst / *Duck breast* € 12,50

met een creme van pastinaak, cassave en een dressing van Jopen Koyt

on creamy parsnip, cassave and a vinaigrette of Jopen Koyt

Culicombi: Jopen Brother Brother 6,2%

Gamba's in kataifi / *Prawn in kataifi* € 12,50

op een salade van venkel, citrus en een schuim van garnaal

with fennel, citrus and a foam of Dutch shrimps

Culicombi: Jopen Lentebier 7%