

# JOPEN KLASSIEKERSKAART / JOPEN CLASSICS

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-gangen diner

Three tasters Jopen beer with your 3-course dinner

## Voorgerechten / Starters

**Brood / Bread**

met boter en olijfolie / with butter and olive oil

Culicombi: Jopen Jacobus RPA 5,5%

\*\* Glutenvrij brood + €2,00

\*\* Gluten free bread + €2,00

€ 4,00

**Carpaccio van rundermuis / Beef carpaccio**

met nootjes, oude Beemsterkaas en mosterd dressing / with nuts, matured Beemster cheese and mustard dressing

Culicombi: Jopen Gerstebier 4,5%

€ 12,00

**Salade van seizoensgroenten / Seasonal vegetable salad**

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

met tzatziki van prei / with a leek tzatziki

Culicombi: Jopen Lentebier 7,0%



voor / starter € 10,50

hoofd / main € 16,50

**Chioggia biet / Chioggia beet**

krokant van filodeeg, mierkswoel, ricotta en sesam / crispy filo pastry, horseradish, ricotta and sesame

Culicombi: Jopen Wheat Impact 5%



€ 10,50

**Steak tartaar / Steak tartare**

rauw geserveerd, met brioche, truffelmayonaise en ei, (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%

voor / starter € 12,50

hoofd / main € 19,50

**Gepekeld gerookte zalm / Pickled smoked salmon**

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%

€ 14,00

**Pastinaak soep / Parsnip Soup**

met hollandse garnalen en zoethout / with Dutch prawn and licorice

Culicombi: Jopen Wheat Impact 5%

€ 7,50

## Hoofdgerechten / Mains

**Risotto van parelgort / Pearl barley risotto**

geserveerd met Grana Padano, paddenstoelen en truffel / served with Grana Padano, mushrooms and truffle

Culicombi: Jopen Koyt 8,5%



€ 19,50

**Jopen stoof / Jopen stew**

Stoof van de dag, met Jopenbier, gerookt spek en paddenstoelen, geserveerd met gekookte aardappelen en geroosterde groenten

Stew of the day, with Jopen beer, smoked bacon and mushrooms, served with boiled potatoes and roasted vegetables

Culicombi: Jopen Koyt 8,5%

€ 23,50

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

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

Dagprijs

**Entrecote van Hollands rundvlees / Dutch beef entrecote**

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 Ryeight 9,0%

€ 26,50

<b>Chocolade Nemesis / <i>Chocolate Nemesis</i></b>	€ 7,50
met vanille ijs en een sabayon van Jopen Koyt / <i>with vanilla ice cream and a Jopen Koyt sabayon</i>	
Culicombi: Ons personeel adviseert u graag / <i>Our staff will gladly advise you</i>	
<b>Kazen van Fromagerie l'Amuse / <i>Dutch cheese platter</i></b>	€ 10,50
selectie van vier Nederlandse kazen, geserveerd met pruimencompote en notenbrood <i>selection of four Dutch cheeses, served with plum compote and nut bread</i>	
Culicombi: Jopen Koyt 8,5%	
<b>Bieramisu / <i>Beeramisu</i></b>	€ 7,50
originele tiramisu, bereid met donker Jopenbier <i>original tiramisu, prepared with dark Jopen beer</i>	
Culicombi: Jopen Ongelovige Thomas 10,0%	
<b>Koffie of thee compleet / <i>Coffee or tea complete</i></b>	€ 7,50
koffie of thee naar keuze met 2 bonbons, florentines en chocolade van Chocolaterie Pierre <i>coffee or tea of your choosing with a selection of chocolates from Chocolatier Pierre</i>	
Liqueur naar keuze / <i>Liqueur of your choosing</i> + € 4,60	
<b>SPECIALE KOFFIE / <i>SPECIAL COFFEE</i></b>	
<b>Haarlem</b>	€ 6,90
koffie, Kenau, basterdsuiker, slagroom / <i>coffee, Kenau, caster sugar, whipped cream</i>	
<b>Kiss of Fire</b>	€ 6,90
koffie, Tia Maria, Cointreau, slagroom / <i>coffee, Tia Maria, Cointreau, whipped cream</i>	
<b>Irish</b>	€ 6,90
koffie, Jameson, basterdsuiker, room / <i>coffee, Jameson, caster sugar, whipped cream</i>	
<b>Spanish</b>	€ 6,90
koffie, Tia Maria, slagroom / <i>coffee, Tia Maria, whipped cream</i>	
<b>Italian</b>	€ 6,90
koffie, Amaretto, slagroom / <i>coffee, Amaretto, whipped cream</i>	
<b>Mexican</b>	€ 6,90
koffie, Tequila, Kahlua, slagroom / <i>coffee, Tequila, Kahlua, whipped cream</i>	
<b>French</b>	€ 6,90
koffie, Grand Marnier, slagroom / <i>coffee, Grand Marnier, whipped cream</i>	
<b>Carajillo</b>	€ 4,80
espresso, Soberano brandy, basterdsuiker / <i>espresso, Soberano brandy, caster sugar</i>	

Het koekje dat bij de koffie wordt geserveerd, wordt geproduceerd in een bakkerij waar onder anderen melk, sesam, gluten, noten en pinda's worden verwerkt.

*The cookie may contain traces of nuts, gluten, milk, sesame and peanuts.*

# KERKMENU / CHURCH MENU

---

Voor / Starter

## **Klassieke Caesar salade / *Classic Caesar salad***

met ansjovisdressing, oude Beemsterkaas en croutons  
*with anchovy dressing, matured Beemster cheese and croutons*

## **Carpaccio van rundermuis / *Beef carpaccio***

met nootjes, oude Beemsterkaas en mosterddressing  
*with nuts, matured Beemster cheese en mustard dressing*

## **Salade van Seizoensgroente / *Seasonal vegetable salad***

met tzatziki van prei / *with a leek tzatziki*

\* \* \*

## **Jopen stoof / *Jopen stew***

Stoof van de dag, met Jopenbier, gerookt spek en paddenstoelen,  
geserveerd met gekookte aardappelen en geroosterde groenten  
*Stew of the day, with Jopen beer, smoked bacon and mushrooms,  
served with boiled potatoes and roasted vegetables*

Hoofd / Main

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

met citroenboter, seizoensgroente en friet van Friethoes  
*with lemon butter, seasonal vegetables and fries from Friethoes*

## **Risotto van parelgort / *Pearl barley risotto***

geserveerd met Grana Padano, paddenstoelen en truffel  
*served with Grana Padano, mushrooms and truffle*

\* \* \*

## **Chocolade Nemesis / *Chocolate Nemesis***

met vanille ijs en een sabayon van Jopen Koyt  
*with vanille ice cream and a Jopen Koyt sabayon*

Na / Dessert

## **Koffie of thee compleet / *Coffee or tea complete***

koffie of thee naar keuze met 2 bonbons, florentines en  
chocolade van Chocolaterie Pierre  
*coffee or tea of your choosing, with a selection of chocolates  
from Chocolatier Pierre*

# CHEFS KEUZE / CHEF'S CHOICE

---

Voor / Starter

## **Brood / Bread**

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

\*\*\*

## **Drieluik van voorgerechten / Tasting platter of starters**

wisselende voorgerechten / *changing starters*

\*\*\*

## **Spoom**

verfrissende biercocktail / *refreshing beer cocktail*

\*\*\*



Hoofd / Main

## **Entrecote van Hollands rundvlees / Dutch beef Entrecote**

met knoflookboter, groenten en een jus van Jopenbieren

geserveerd met friet van Friethoes

*with garlic butter, vegetables and a Jopen beer infused gravy*

*served with fries from Friethoes*

## **Wisselend visgerecht / Variable fish main**

afhankelijk van het seizoen / *seasonal*

## **Risotto van parelgort / Pearl barley risotto**

geserveerd met Grana Padano, paddenstoelen en truffel /

*served with Grana Padano, mushrooms and truffle*

\*\*\*

Na / Dessert

## **Bieramisu / Beeramisu**

originale tiramisu, bereid met donker Jopenbier

*original tiramisu, prepared with dark Jopen beers*

## **Kazen van fromagerie l'Amuse / Dutch cheese platter**

selectie van vier Nederlandse kazen, met pruimencompote en notenbrood

*selection of four Dutch cheeses, with plum compote and nut bread*