

3-GANGEN KERST LUNCH BIJ JOPEN!

VOORGERECHT, KEUZE UIT:

Oerbiet

Gepoft met zijn crème. Komkommer-yuzu crème.

Sri racha kroepoek.

Zalm

In eigen keuken gerookt.

Rode biet, Komkommer-yuzu crème. Sri racha kroepoek.

Garnalen Bisque

Aardappelschuim, gerookte paprika.

Carpaccio

Dun gesneden, rauw gemarineerde rundermuis.

Oude Beemster kaas. Noten. Citroen.

HOOFDGERECHT, KEUZE UIT:

Parelgort

Rond geslepen gerst, als risotto gegaard.

Gebakken paddenstoelen. Parmezaanse kaas.

Wisselend visgerecht

Crème van bospeen en chermoula. Vis jus met laurier.

Entrecôte

200 gram Double Dutch rundvlees. Zilveruien crème.

DESSERT, KEUZE UIT:

Chocolade Nemesis

Chocoladetaart, vanille ijs, sabayon van Jopen Koyt bier.

Bieramisu

Tiramisu volgens Jopen, met donker bier en koffielikeur.

Crème Brûlée

Traditioneel met vanille en gekarameliseerde suiker.