

RESTAURANT MENU

3-gangen keuze uit

STARTERS

Pompoensoep (V)

met crème fraîche en sinaasappel

Caesarsalade volgens Jopen

met Parmezaanse kaas, ansjovis, rode ui en croutons.

Carpaccio

met oude Beemsterkaas, noten en citroen.

MAINS

Parelgort risotto (V)

met gebakken paddestoelen, Parmezaanse kaas, truffel en spinazie.

Vis van de dag (dagprijs)

met crème van bospeen en chermoula en pesto saus van wortelloof.

Jopen Stoof

Jopen Stoof van de dag, met gerookte spek en Jopenbier.

DESSERTS

Chocolade Nemesis

chocoladetaart met vanille-ijs en een sabayon van Koytbier.

Bieramisu

tiramisu volgens Jopen met donker bier en koffielikeur.

V = vegetarisch

Bij groepen groter dan 15 personen ontvangen we graag 1 week van te voren een turflijst met de menukeuzes per persoon.

KERK MENU

4-gangen keuze uit

STARTERS

Oerbiet (V)

gepoft in eigen crème, met komkommer-yuzu crème en sri racha kroepoek.

Zalm

in eigen keuken gerookt, met rode biet, komkommer-yuzu creme en sri racha kroepoek.

Steak Tartaar

rauw Hollands rundvlees, met sjalot, bieslook, mosterd, truffelmayonaise, ei dooier en brioche.

TUSSEN GERECHT

Garnalen Bisque

met aardappelschuim en gerookte paprika.

MAINS

Salade van seizoensgroenten

rauwe, gemarineerde en/of gegaarde groenten, met hummus en jus van rode bieten.

Vis van de dag (dagprijs)

met crème van bospeen en chermoula, en pesto saus van wortelloof.

Entrecôte

200g rundvlees met een mooi randje vet, met zilveruien crème en kalfsjus met Jopenbier.

DESSERTS

Chocolade Nemesis

chocoladetaart met vanille-ijs en een sabayon van Koytbier.

Bieramisu

tiramisu volgens Jopen met donker bier en koffielikeur.

Kaasplankje L'Amuse

selectie Hollandse kazen van fromagerie L'Amuse met compote van bier en pruimen, geserveerd met notenbrood.

V = vegetarisch

Bij groepen groter dan 15 personen ontvangen we graag 1 week van te voren een turflijst met de menukeuzes per persoon.