

MENU

STARTERS

Rustieke broodjes (V)	4.6
3 Stuks rustieke broodjes met gezouten boter en extra vierge olijfolie.	
Chioggiabiet (Vn)	9.6
Dun gesneden met een tortilla krokantje, mieriksworstelmayonaise met Jopen Adriaanwitbier, sesamzaad, Atsina cress en wortel crème.	
Romige zuurkool soep (*)	8.1
Met een tartare van huisgerookte zalm en bonenkruid.	
Rilette	10.6
Pulled pork van Eisbein op een gegrilde brioche met zilveruien crème, zoet-zure rode ui, Cranberries en een gel van Jopen Pies To Meet You.	

MAINS

Ravioli (V)	18.7
Met knolselderij en truffel, in een romige Parmezaanse saus met kervel, zoete witte ui en citroen.	
Vis van de dag	dagprijs
Gebakken en geserveerd op een crème van dopwerten. Met radijs, witlof en sinaasappel, een jus van wortel en een dubbelgetrokken kippenroomsaus.	
Bavette	24.5
Bleu' gebakken Double Dutch™ rundvlees met polenta, rode biet, gepofte rode ui en Bearnaise relish. Geserveerd met Kalfsjus geparfumeerd met Jopenbier.	

Friet van Friethoes (V) 4.5
Apart geserveerd met mayonaise.

(V) = vegetarisch

(Vn) = vegan

(*) = vegetarisch mogelijk

MENU

DESSERTS

Carrot & Cake (Vn) Wortelcake met rozijnen, Jopen Meesterstuk, wortel, bietjes en pure chocoladesorbet.	11.2
Chocolade Nemesis (V) Chocoladetaart met vanille-ijs en sabayon van Jopen Koytbier.	9.2
Bieramisu (V) Tiramisu volgens Jopen met donker Jopenbier en koffielikeur.	8.2
Crème brûlée (V) Traditioneel met veel vanille en een dunne laag gecarameliseerde suiker.	8.2
Kaas plankje Selectie Hollandse kazen van Fromagerie L'Amuse. Met compote van Jopenbier en pruimen, geserveerd met notenbrood.	12.5

(V) = vegetarisch
(Vn) = vegan