

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, mierikswortelmayonaise met Jopen Adriaan witbier, sesamzaad, Atsina cress en wortelcrème.
- Romige zuurkool soep (*)** 8.1
Met een tartaar van huisgerookte zalm en bonenkruid.
- Rilette** 10.6
Pulled pork van Eisbein op een gegrilde brioche met zilveruiencrème, 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 doperwtten. Met radijs, witlof en sinaasappel, een jus van wortel en een dubbel getrokken kippenroomsaus.
- Bavette** 24.5
Bleu' gebakken Double Dutch™ rundvlees met polenta, rode biet, gepofte rode ui en Bearnaise rellish. Geserveerd met kalfsjus gearfumeerd 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 gekarameliseerde 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