

MENUKAART

OM MEE TE BEGINNEN

Broodje met onze huisgemaakte aioli en kruidenmayonaise (v) 6

VOORGERECHTEN

Tomatensoep (v)

Onze, zeker regionaal, beroemde romige tomatensoep, met een zoete bite 7

Carpaccio

Dungesneden ossenhaas met croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla.

Keuze uit een pesto- of truffelmayonaise 13,9

Vega carpaccio (v)

Een Jo&Co carpaccio met een plantaardige twist. Carpaccio op basis van knolselderij met croutons, oude Beemsterkaas, pijnboompitten, sla en een balsamicodressing.

Keuze uit een pesto- of truffelmayonaise 14,8

(Dit gerecht is ook mogelijk in een vegan variant)

Sushi met zalm, in een krokantje jasje

In een jasje van tempura beslag en Japanse broodkruim, gebakken sushi. Een verrassende sushi met een crunchy bite. Geserveerd met teriyakisaus, sesamzaad en bosui 12,2

HOOFDGERECHTEN

Souflaki

Een spies van kippendijen op Griekse stijl. Geserveerd met een huisgemaakte tzatziki, gegrilde groenten en een Griekse salade 22,9

**Onze chef heeft bewust gekozen voor kippendijen. Deze zijn gaar en mals maar kunnen tijdens het garen rosé blijven.*

Saté van varkenshaas

Gemarineerde varkenshaassaté met satésaus en kroepoek 20,4

Zalm van de grill

Met teriyakisaus, sesamzaad en bos-ui 23,9

Groente lasagne (v)

Een groente Lasagne van zomerse groenten met een vleugje truffel 23,5

Bij alle hoofdgerechten serveren wij frites, salade en mayonaise. Tenzij anders vermeld.

NAGERECHTEN

Coupe Bastogne

Luchtige mascarpone mousse met karamelsaus en Bastogne kruimels 8

Dame Blanche

Twee bollen vanille-ijs met verse slagroom en chocoladesaus 8

Wereldse koffie

Zoals Irish, French, Spanish of Italian coffee 8,5

Koffie met 3 bonbons

Een mix van puur, melk en/of witte chocolade 4,5

Voedselallergie?

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn.

Verdere vragen over de samenstelling van een product? Vraag het een medewerker.