

MENUKAART

OM MEE TE BEGINNEN

Broodje met onze huisgemaakte aioli en kruidenmayonaise (v) 6

VOORGERECHTEN

Soep van het moment (v)

Onze medewerkers vertellen u dat maar al te graag

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 van oesterzwam, 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

Kipspies met satésaus

Een spies van kippendijen, geserveerd met een

huisgemaakte satésaus, kroepoek, atjar en gefrituurde uitjes 19,9

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

Stoofpotje van rund

Rundersukade, gestoofd in bockbier, geserveerd met rode kool en aardappelpuree 22,4

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.