



VOOR DE KIDS

Portie pofertjes	4,75
Kindertosti (tot 16.00 uur)	3,25
Tomatensoep	4,50
Frietjes met snack Frikandel of bitterbal of kipnuggets	4,95

DESSERTS KIDS

Waterijsje	1,00
Kinderijsje Vanille ijs smarties aardbeiensaus	3,25



SNACKS TOT 16:00 UUR

Krokante garnalen 🌿 🥛 Harrissa mayonaise 6 stuks	4,95
Kaasvingers 🌿 🥛 Chili saus 6 stuks	4,95
Kaasplank 🌿 🥛 🥜 3 soorten kaas mosterddip kletzenbrood	7,75
Broodplank 🌿 🥛 Tapenade harissa dip boter	4,95
Bitterballen Holtkamp 🌿 🥛 6,25 8,25 10,25 11,25 6 8 10 12 stuks	
Borrelplank 🌿 🥛 🥜 13,95 Bitterballen pulled pork grillworst kaas olijven nootjes brood diverse dips	
Borrelplank luxe 🌿 🥛 🥜 18,95 Serranoham bitterballen garnalen pulled pork kaas fuet grillworst tonijn olijven nootjes brood diverse dips	

LEPELGEBAK 4,25

Seizoensfruit 🌿 🥛 Vanille kruim cake banketbakkersroom
Noten 🌿 🥛 🥜 Cake banketbakkersroom karamel

GEBAK

Appelgebak 🌿	4,95
Slagroom	0,40

Bijjansen & Jansen

proef, geniet, ontspan

MENUKAART





INBETWEENS 13,95

Koude gerechten

Zalm gemarineerd in rode biet 🍷

Crème van mierikswortel | zoetzure sjalot | groene appel | krokant met ras el hanout

Tartaar van zeebaars 🍷🌿

Sesam kletskep | limoen mayonaise | gemarineerde radijs | salty fingers

Gekonfijte kabeljauw

Vadouvan | bereidingen van pompoen | wasabi crumble | bieslook olie

Carpaccio van rund 🍷

Tete de moine | kappertjes | basilicum mayonaise | pijnboompitten

Wildpate 🍷🌿

Compote van abrikoos en garam masala | krokant van zuurdesem | olie van pompoenpit

Panna cotta van kokos en groene curry 🍷🌿🍷

Gemarineerde komkommer en rode peper | gezouten pinda's | koriander | kalamata olijf

Rode biet & geitenkaas 🍷🌿

Gepofte rode biet | crème van geitenkaas | parels van balsamicoazijn | gebrande geitenkaas | schuim van rode biet

Warme gerechten

Pulled pork 🍷🌿

Atjar tjampoer | crumble van aardappel en pinda | saus van gepofte ui

Kalfsburger 🍷🌿

Brioche | pancetta | brioche | little gem | oude reypenaer

Hertenbiefstuk 🍷🌿

Pastinaak crème | zuurkool | spruiten | jus met jeneverbes

Zacht gegaard wildzwijn 🌿

Lak van appelstroop | rodekool | jus met bockbier | aardappel kaantjes

Gebakken zeeduivel 🍷

Haricots verts | crème van bospeen | saus van garnalen | za'atar

Warm gerookte zalm 🍷🌿

Couscous | gezouten citroen | groene asperge | dragon saus

Zacht gegaarde heilbot 🍷🌿

Witlof | sinaasappel | hazelnoot | beurre noisette

Met zwarte knoflook gelakte aubergine 🍷🌿🍷

Bieslook crème | schuimige gember saus | krokante ui

Gegrilde spitskool 🍷🌿🍷

Gemarineerd met miso | gepofte wilde rijst | zoetzure sjalot | kerrie saus

Met komijn geroosterde bloemkool 🍷🌿🍷

Oude reypenaer | aardpeer crème en chips | olie van bieslook

Vraag een medewerker naar passende wijnen.

EXTRA TE BESTELLEN: Schaaltje friet 4,25 | Groene salade 4,95 | Brood met gezouten roomboter p.p. 2,00

4 GANGEN MENU 42,50

- * Amuse van de chef
- * 3 inbetween's naar keuze
- * Dessert naar keuze
- * Extra kaasgang + 5,00

🌿 Vegetarisch

🍷 Lactose

🌿 Gluten

🍷 Noten



RODE WIJN

Costa | negroamaro | cabernet | Puglia, Italia

glas fles
4,95 24,95

Cruz Alta | Pinot noir | Mendoza, Argentinië

4,95 24,95

PMC | 'Heideboden Classic' 2020 | Zweigelt | Neusiedlersee, Oostenrijk (1,5L)

6,75 35,95

Pagos de Araiz | Merlot | Navarra, Spanje, Crianza 2019

6,75 60,00

Santa Lucia | Nero di Troia | Puglia Italië, 2019

8,50 45,00

DeMorgenzon | Syrah | Stellenbosch, Zuid-Afrika

8,50 45,00

CHAMPAGNE & CAVA

Jaume Serra | Cava

7,50 | 32,50

Een frisse geur van gedroogd fruit met een volle smaak en een milde textuur.

Charles Heidsieck | Champagne Brut Réserve | Champagne, Frankrijk

12,50 | 67,50

Een krachtige champagne met een verfijnde geur van oranjebloesem, gedroogde perzik en brioche. Generous, vol en verfrissend van smaak met een delicate mousse en milde textuur.





WITTE WIJN

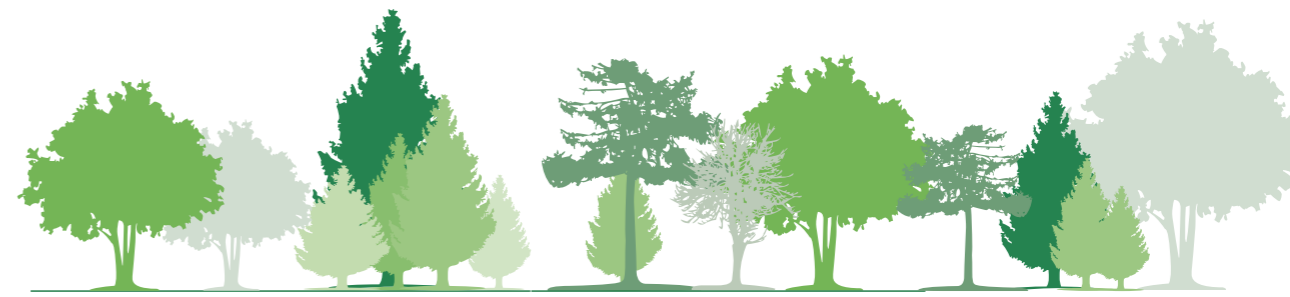
	glas	fles
Cellar selection Sauvignon Blanc Central valley, Chili	4,95	24,95
Dubicz Chardonnay Mátra, Hongarije 2021	4,95	24,95
Bocca fosca Verdicchio Marche, Italië	6,75	35,95
Weingut von der mark Weisburgunder Baden, Duitsland	6,75	35,95
Sobreiro Branco Antao Vaz-Fernao Pires Setubal, Portugal	6,75	45,00
Gilvesy Riesling Szent György-Hegy, Hongarije 2021	8,50	45,00
Eisacktal Weissburgunder Alto Adige, Italië 2022	8,50	45,00

ROSÉ

Adega de Pegões Castelão Península de Setúbal, Portugal	4,95	24,95
--	------	-------

DESSERT WIJN

Alvear, Muscat, Montilla-Moriles, Spanje	4,95	24,95
La Caudrina, muscat, Piemonte, Italië 2022	6,75	35,95
Kracher Merlot Neusiedlersee, Oostenrijk Spätlese 2021	6,75	35,95
Badsberg, Muscadel, Breedekloof, Zuid-Afrika 2022	6,75	35,95



DESSERTS 12,50

Coupe bij J&J

Vanille ijs | schuim en compote van mango | gekarameliseerde witte chocolade

Panna cotta van hazelnoot

Gesuikerde hazelnoot | crumble van cacao en koffie | dulce de leche | ijs van kastanje

Stoofpeer

Gevuld met amandelspijs | pure chocolade ganache | schuim van amaretto | specerijen kletskop

Bavarois van cassis

Vanille hangop | Haagse bluf | basilicum siroop | yoghurt/bosvruchten ijs

Selectie van Franse kazen

Kletzenbrood | vijgenjam

Historie Roemar Deventer

Na de Tweede Wereldoorlog nam Hr Koster een koffiebranderij uit Zutphen over: de Zutphense Stoomkoffiebranderij Roekels & Martens, kortweg Roemar en vestigde in Deventer.

In 2008 nam rob kroes de naam Roemar over. Het startte als koffiebranderij, maar ze hadden ook grote liefde voor thee, daardoor werd Rob een gediplomeerde theesommelier en kan een ieder fantastisch adviseren over thee en theecombinaties.

In de Walstraat is de winkel gevestigd met 200 soorten thee en 15 soorten koffie.

KOFFIE

Koffie	2,65
Cappuccino	3,25
Espresso	2,65
Dubbele espresso	3,65
Latte macchiato	3,95
Koffie verkeerd	3,95
Warme chocomel	3,75

SPECIAL COFFEE

Irish coffee	8,75
Spanisch coffee	8,75
French coffee	8,75
Italian coffee	8,75

THEE

Rooibos Rozemarijn	3,25
Infusie thee rozemarijn gember citrus	
Earl grey speciaal	3,25
Zwarte thee Bergamot	
White cassis Royal	3,25
Groene thee Lemongrass Cassis	
Jasmijn	3,25
Chinese groene thee Jasmijnbloem	
Wisselende seizoensthee	
Verse muntthee	3,95
Verse gemberthee	3,95





LUNCH | 12:00 - 16:00 UUR

3 GANGEN LUNCHMENU 32,50

2 'inbetweens' naar keuze + een verrassingsdessert

BROODJES 11,00

Keuze uit wit of bruin zuurdesem brood

Kroketten van Holtkamp

Draadjesvlees of groenten kroketten | mosterd | roomboter

Pulled pork

Atjar tjampoer | aardappel/pinda crumble | saus van gepofte ui

Carpaccio

Basilicum mayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | kappertjes

Gemarineerde kip

Bacon | ei | tomaat | harrissa mayonaise | tuinkers

Tonijnsalade

Zoetzure sjalot | cornichons | limoen mayonaise | mesclun

Geitenkaas

Pompoen crème | gemarineerde radijs | wasabi crumble

SALADES 12,95

alle salades worden geserveerd met brood en gezouten roomboter

Carpaccio

Basilicum mayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | kappertjes

Gemarineerde kip

Bacon | ei | tomaat | harrissa mayonaise | tuinkers

Tonijnsalade

Zoetzure sjalot | cornichons | limoen mayonaise

Geitenkaas

Pompoen crème | gemarineerde radijs | wasabi crumble

SOEPEN 6,95

Alle soepen worden geserveerd met brood en gezouten roomboter

Tomatensoep

Italiaanse kruiden | croutons | kruiden olie

Uiensoep

Tijm | gruyere crouton



COCKTAILS

Mrs. Miller

Gin | munt | Limoen | vlierbloesem tonic

9,50

Moscow Mule

Vodka | limoen | angostura | ginger beer

10,50

Traveling Rose

Gin | citroen | rozenwater | champagne

10,50

Espresso Martini

Vodka | espresso | koffie likeur

9,50

Aperol Spritz

Aperol | sinaasappel | Prosecco

8,50



Liever een mix drank?
Vraag uw host naar de mogelijkheden.

