

OPEN

Woensdag t/m
Zondag
10:00 - 22:00



ME
NU

Proef, Geniet, Ontspan

Wij zijn Jansen en Jansen. Een restaurant dat is ontstaan vanuit een gedeelde liefde voor goed eten, mooie wijnen en – misschien wel het allerbelangrijkste – oprechte gastvrijheid. Hier houden we van het leven, in al zijn smaken. En die liefde zie je terug op je bord, in je glas en in de gezichten van het team dat voor én achter de schermen elke dag weer klaarstaat.



Onze keuken leeft. We koken met de seizoenen mee en laten ons inspireren door wat nú goed is. Dat kan zomerse venkel zijn, een vers gevangen dorade of een stoere stoof voor gure dagen. Wat je ook kiest: klassiek met een twist en altijd met liefde gemaakt.

Wat Jansen en Jansen écht maakt tot wat het is, zijn onze gasten. De vaste stamtafel die elke vrijdag komt proosten, de verliefde stellen die voor het eerst bij ons aanschuiven, de vriendengroepen die blijven hangen tot het laatste glas... Jullie geven kleur aan deze plek. Daarom maken we graag een praatje. Vieren we mee als er iets te vieren valt. En zetten we nét dat stapje extra als we merken dat je het nodig hebt.



Het heerlijke witte goud.

Zo worden ze niet voor niets genoemd want zulke prachtgroenten verdienen aandacht.

Onze witte asperges komen van lokale zandgrond – dagvers gestoken en rechtstreeks naar onze keuken gebracht. Zacht, verfijnd en altijd nét even anders geserveerd dan je verwacht.

Wist je dat... witte asperges wit blijven doordat ze volledig onder de grond groeien en dus geen zonlicht zien?

Inbetweens

€13,95

Onze inbetweens zijn kleinere, verfijnde gerechtjes vol smaak en creativiteit. Stel uw eigen menu samen of bestel de gerechten los.

Koude gerechten

Dungesneden roodbaars

Crème van bieslook – vinaigrette van rabarber en roze peper – komkommer – krokante sjalot

In citrus gemarineerde zalm

Gebrande mais – chipotle mayonaise – krokant van polenta – ingelegde rode ui

Geschroeide tonijn

Wakame – tomatenbouillon – limoen mayonaise – furikake krokant

Terrine van lam

Gerookt spek – crème van tijm – postelein – chutney van perzik

Carpaccio van rund

Balsamicomayonaise – gepofte kappertjes – pecorino – olijfolie

Mille-feuille

Filodeeg – Tête de Moine – geroosterde peer – mizuna – vinaigrette van zwarte knoflook

Gazpacho

Sorbet van komkommer en wasabi – olijfolie – crouton van zuurdesem – tuinkers

Panna cotta van asperge

Crème van dragon – zeevenkel – aardappel krokant – zoetzure koolrabi

4 GANGEN MENU

* Amuse van de chef

* 3 inbetweens naar keuze

* Dessert naar keuze

* Extra kaasgang + €5,00

€45,00

Warme gerechten

Warm gerookte zalm

Citroenrisotto – venkel – salty fingers – saus van dille

Gebakken zeewolffilet

Snijbiet – beukenzwammen – beurre noisette – hazelnoot

Pulled pork

Ingelegde wortel – spicy wortel jus – krokant mosterdzaad

Runderbavette

Aardappel mousseline – geroosterde groene asperge – jus met morilles

Kalfsburger

Brioche – pancetta – little gem – truffelmayonaise

Eendenborst

Compote van rode biet – kroketje met knolselderij – zoetzure gele biet – jus van Japanse curry

Gebakken erylengii

Crème van sesam – lente-ui – aardappelkaantjes – geroosterde sesam – gember saus

Ravioli gevuld met asperge

Doperwt – parmezaanse kaas – daslook olie – hollandaise saus

ENTRA TE BESTELLEN:

Schaaltje friet €4,25

Groene salade €4,95

Brood met gezouten roomboter €2,95



Deze editie in the picture...

Amber & Kevin

Amber en Kevin zijn het power duo van de zaak en inmiddels niet meer weg te denken uit het team. Kevin is chef en werkt dagelijks met zijn team aan de gerechten op de kaart. Hij laat zich leiden door het seizoen en zoekt naar combinaties die vertrouwd aanvoelen, maar nét even anders zijn. Amber is op haar plek op de vloer én achter de bar: ze serveert gerechten, shaket cocktails en springt bij waar nodig.

Maar dat is niet alles wat Amber bezig houdt. Naast haar werk in het restaurant is Amber boven in de beauty salon te vinden. Bij L'Esthetique kunt u voor van alles terecht, van een heerlijke gezichtsbehandeling tot aan prachtig gelakte nagels. Een van de twee is altijd wel in de buurt. Ze wonen samen in Gorssel, maar eigenlijk voelt Bij Jansen en Jansen als hun tweede thuis."

Desserts €12,50

Coupe J&J

Rabarber compote - vanille-ijs - witte chocolade crumble - schuim van witte chocolade

Mousse van citroen

Passievrucht karamel - gel van groene thee - gember kletschop - honing ijs

Panna cotta van koffie

Pure chocolade ganache - dulce de leche - gekonfijte sinaasappel sorbet - crumble van koffie

Dessert van de chef

Laat u verrassen!

Selectie van Franse kazen

Kletzenbrood | vijgenjam

Voor de Kids

Portie poffertjes €4,75

Kindertosti (tot 16:00) €3,25

Tomatensoep €4,50

Frietjes met snack €4,95

Frikandel, bitterballen of kipnuggets

Toetjes

Waterijsje €1,00

Kinderijsje €3,25

Vanille ijs | smarties | aardbeiensaus

Koffie met bonbons

Geniet na uw diner van een kop koffie naar keuze met twee bonbons voor €4,95

LOKALE SMAAKMAKERS

Koffie en thee met een verhaal.

Onze koffie komt van Ten Have, een Deventer koffiebranderij die al sinds 1828 actief is. Wat ooit begon als een kruidenierswinkel aan de Brink, groeide uit tot een moderne branderij waar dagelijks koffie wordt gebrand volgens het slow roast-principe. Met een mix van traditie en techniek levert Ten Have koffie die rijk is aan smaak, zorgvuldig gebrand en gebalanceerd.

De thee komt van Roemar, eveneens uit Deventer, waar naast klassieke melanges ook unieke soorten worden geselecteerd door een theesommelier. Denk aan jasmijnparels - groene thee opgerold tot kleine parels - of theebloemen die zich sierlijk ontvouwen in heet water. De theeselectie van Roemar sluit naadloos aan bij onze gerechten en biedt een bijzonder alternatief voor wie eens iets anders wil dan wijn. Want bij elk gerecht past niet alleen een goed glas, maar soms ook gewoon een goede pot thee.



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 Koffie

Irish coffee	€8,75
Spanish coffee	€8,75
French coffee	€8,75
Italian coffee	€8,75

Thee

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



Lekkers voor erbij

Koffie met bonbons Gemaakt door wereldbakker Wijnanduit Laren	€4,95
Lepelgebak seizoensfruit  Banketbakkersroom - Bastogne - witte chocolade	€4,95
Lepelgebak stroopwafel  Banketbakkersroom - stroopwafel - karamel	€4,95
Appeltaart   	€4,95
Slagroom 	€0,40

Lunch van 12:00 - 16:00



3 GANGEN LUNCHMENU

2 'inbetweens' naar keuze + een verrassingsdessert

Bekijk alle gerechten op pagina 2

€35,00

Broodjes €11,95

Keuze uit wit of bruin zuurdesem brood

Carpaccio

Balsamico mayonaise - Pecorino - gepofte kappertjes

Krokante kip

Bbq mayonaise - koolsalade - gekookt ei - cornichons

Geitenkaas

Bieslook crème - ingelegde rode ui - krokante sjalot

Makreel

Limoenmayonaise - Amsterdamse ui - furikake

Pulled pork

Ingelegde wortel - barbecuesaus - krokant mosterdzaad

Kroketten van Holtkamp

Draadjesvlees of groentekroket mosterd - roomboter

Salades €12,95

Alle salades worden geserveerd met brood en gezouten roomboter.

Carpaccio

Balsamico mayonaise - Pecorino - gepofte kappertjes

Krokante kip

Bbq mayonaise - gekookt ei - cornichons

Geitenkaas

Bieslook crème - ingelegde rode ui - krokante sjalot

Makreel

Amsterdamse ui - limoenmayonaise - furikake

Soepen €6,95

Alle soepen worden geserveerd met brood en gezouten roomboter.

Tomatensoep

Italiaanse kruiden - croutons - kruiden olie

Mosterdsoep

Bladerdeeg - gerookt spek

Snacks

Broodplank  €4,95

Tapenade – gezouten boter – harissa dip

Krokante kip  €7,95

Bbq mayonaise, 8 stuks

Kaastengels  €7,95

Chilisaus, 8 stuks

Krokante garnalen  €7,95

Limoen mayonaise, 8 stuks

Bitterballen van Holtkamp  vanaf

Mosterd dip
6 | 8 | 10 | 12 stuks

€6,25

Borrelplank   €14,95

Bitterballen – pulled pork – grillworst – kaas – olijven – nootjes – brood – diverse dips

Borrelplank luxe   €19,50

Serranoham – krokante kip – bitterballen – makreel – kaas – grillworst – olijven – nootjes – brood – diverse dips

Digestieven

Whisky

Jack Daniels €4,50

Johnnie Walker | red label €4,50

Glennfiddich | 12 yrs €6,50

Dimple | 15 yrs €8,50

Johnnie Walker | green label | 15 yrs €11,50

Highland Park | 18 yrs €11,50

Hibiki Japanese Harmony €16,00

Cognac

Joseph Guy | VSOP €5,50

Hennesy | VS €6,50

Martell | VS €6,50

Remy Martin | 1738 €9,50

Martell | XO €15,50

Grappa

Grappa Julia €4,50

COCKTAILS

Mrs. Miller €9,50

Gin - munt - limoen - vlierbloesem tonic

Moscow Mule €10,50

Vodka - limoen - angostura - ginger beer

Traveling Rose €10,50

Gin - citroen - rozenwater - champagne

Espresso Martini €9,50

Vodka - espresso - koffielikeur

Aperol Spritz €8,50

Aperol - sinaasappel - prosecco

