

OPEN

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



ME
NU

Proef, Geniet, Ontspan

Wij zijn Bij 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.



Pleun's regenboogijsje

Als klein meisje was Pleun al gek op de regenboog maar destijds (diagnose 2019) was ze eigenlijk al slechtziend door de stofwisselingsziekte ziekte van Batten. Helaas is er is nog géén medicijn of behandeling om de ziekte te vertragen of genezen. En in 2020 begon het avontuur naar het ontwerpen en ontwikkelen van Pleun haar eigen fruit ijsje samen met ijsprofessor Matthijs Maasen.

Van elk regenboogijsje gaat een deel van de opbrengst gaat naar onderzoek Stichting Voor Pleun!

Wil jij Pleun ook steunen? Kijk op voorpleun.nl

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

Tartaar van gebrande gamba

Salsa van rode ui en groene appel – limoenmayonaise – zoete aardappel – koriander – aardappel krokant

In citrus gemarineerde zalm

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

Geschroeide tonijn

Salsa van komkommer – gel van mango en roze peper – krokant rijstvel – vinaigrette van ingelegde gember en ponzu

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

Gemarineerde watermeloen

Luchtige feta – parels van balsamicoazijn – krokant met komijn – vinaigrette met munt

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

Kalfslende

Gekonfijte aardappel – geglaceerde bospeen – jus van kerrie en sereh – gepofte wilde rijst

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 walnoot en salie

Spinazie – daslookolie – saus van geroosterde tomaat

EXTRA TE BESTELLEN:

Schaaltje friet 4,25

Groene salade 4,95

Brood met gezouten roomboter 2,95





Deze editie in the picture...

Sommelier jayden

Met zijn scherpe neus, verfijnde smaak en aanstekelijk enthousiasme neemt Jayden je moeiteloos mee in de wereld van wijn. Als jonge, maar gepassioneerde sommelier weet hij precies welke wijn jouw gerecht laat sprankelen.

Tip van Jayden: Probeer eens de Amarone della Valpolicella van het familiehuis Stefano Accordini uit Veneto. Tijdens mijn wijnreis in 2023 bezocht ik dit bijzondere domein, waar traditie en vakmanschap samenkomen. De druiven worden ingedroogd op stro, wat zorgt voor een volle, geconcentreerde smaak. Verwacht een dieprode wijn met tonen van gekonfijt rood fruit en krent. Een persoonlijke favoriet die je zeker geproefd moet hebben!

Desserts 12,50

Coupe bij J&J

Vanille-ijs – gemarineerde aardbeien – vlierbloesem – schuim van citroen – gesuikerde amandelen

Mousse van framboos

Pistache ganache – crumble van pistache – saus van ruby chocolade – ijs van yoghurt en framboos

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, kipnuggets
of kaassoufflés

Toetjes

Waterijsje 1,00

Pleun's regenboogijsje  3,25

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.



Lekkers voor erbij

Koffie met bonbons 4,95

Gemaakt door wereldbakker
Wijnanduit Laren

Lepelgebak seizoensfruit  4,95

Banketbakkersroom - Bastogne -
witte chocolade

Lepelgebak stroopwafel  4,95

Banketbakkersroom - stroopwafel -
karamel

Appeltaart   4,95

Slagroom  0,40

Koffie

Koffie	2,65
Cappuccino	3,25
Espresso	2,65
Dubbele espresso	3,65
Latte macchiato	3,95
Flat white	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



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

Crème van tijm - ingelegde rode ui - aardappelkaantjes

Makreel

Limoenmayonaise - Amsterdamse ui - furikake

Pulled pork

Ingelegde wortel - barbecuesaus - krokant mosterdzaad

Kroketten van Holtkamp

Draadjiesvlees 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

Crème van tijm - ingelegde rode ui - aardappelkaantjes

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 6,25
Mosterd dip 6 8 10 12 stuks	
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	

