

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.



Tijd voor wild, wijn en warmte!

Buiten is het koud, binnen ruikt het heerlijk en naar een vleugje avontuur. De wind huilt om het hoekje, maar hier klinken glazen en lachen stemmen door elkaar. In de keuken wordt hard gewerkt aan gerechten waar je warm van wordt. Wild, kruidig, vol smaak en een beetje stout. Dit is de tijd van het jaar om te onthaasten. Om te eten, te proeven, te praten, en gewoon even nergens anders aan te denken.

Bij Jansen & Jansen doen we niet aan haast. Alleen aan goed gezelschap, met zorg opgemaakte borden en een glas dat nooit lang leeg blijft.

Inbetweens

14,95

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

Koude gerechten

Tartaar van zeebaars

Krokante gamba – gel van sinaasappel – koriander – sesam

Gemarineerde zalm

Dille – sorbet van komkommer – crème van grove mosterd – kapper appel – filodeeg

Geschroeide tonijn

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

Wildpate

Gel van abrikoos – krokante kruidkoek – ingelegde zilverui – pompoenpitolie

Carpaccio van rund

Balsamicomayonaise – gepofte kappertjes – pecorino – olijfolie

Burrata

Gepofte paprika – crème van rode peper – balsamico azijn – focaccia krokant

Gepofte biet

Vinaigrette van gezouten citroen – crème van dragon – schuim van schapenkaas – pecannoot

Tartaar van Coeur de Boeuf tomaat

Schuim van piccalilly – bereidingen van zwarte olijf – krokant met oregano

4 GANGEN MENU

* Amuse van de chef

* 3 inbetweens naar keuze

* Dessert naar keuze

* Extra kaasgang + 5,00

49,50

Warme gerechten

Warm gerookte zalm

Gebrande witlof – crème van pompoen – ingelegde pompoen – beurre blanc

Geroosterde kabeljauw

Miso lak – compote van aardpeer – spinazie – paddenstoelen bouillon

Pulled pork

Compote van rode ui – five spices – jus van biet en hoisin – aardappelkaantjes

Hertenbiefstuk

Huisgemaakte zuurkool – crème en krokant van pastinaak – braam – jus van rode port

Kalfsburger

Brioche – pancetta – Reypenaer – truffelmayonaise

Buikspek en wild

Wildworstje – rodekool – geroosterde sjalot – jus met zwarte knoflook

Geglaceerde knolselderij

Truffelboter – duxelle van paddenstoelen – schuimige saus van knolselderij – cavolo nero

Zacht gegaarde bloemkool

Crème van oude kaas – lavas – saus van garam masala – macadamia noot

EXTRA TE BESTELLEN:

Schaaltje friet 4,50

Groene salade 5,50

Brood met gezouten roomboter 2,95



Deze editie in the picture...

Souschef Mees

Mijn naam is Mees Bötzel, 26 jaar. Sinds november vorig jaar werk ik bij dit mooie restaurant, en sinds februari mag ik de rol van souschef vervullen. Na een aantal jaren Hotelschool te hebben gestudeerd, besloot ik mijn hart te volgen – terug naar de keuken, waar het voor mij allemaal begon.

Koken is voor mij meer dan werk; het is creativiteit, smaak en seizoen in één. Samen met het team zet ik me elke dag in om gerechten te creëren die verrassen en verwarmen. Met respect voor het product

en liefde voor pure smaken presenteren we de mooiste combinaties aan onze gasten.

Ik hoop dat u geniet van een onvergetelijke ervaring, met een goed glas wijn en de volle, warme smaken die deze tijd van het jaar te bieden heeft.

Desserts 13,50

Coupe bij J&J

Mango compote – vanille-ijs – schuim van steranijs – crumble van witte chocolade

Bavarois van vanille en rozemarijn

Gemarineerde ananas – gel van kardemom – kletskop – ijs van witte chocolade

Parfait van kaneel

Stoofpeer – mascarpone crème – krokante amandel – pure chocolade ganache

Dessert van de chef

Laat u verrassen!

Selectie van Franse kazen

Kletzenbrood | vijgenjam

Voor de Kids

Portie poffertjes 4,75

Kindertosti (tot 16:00) 4,25

Tomatensoep 4,50

Frietjes met snack 5,95

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

Ambachtelijk ijs met een vleugje eigen creativiteit.

Bij Ijsboerderij de Steenoven in Hummelo wordt ons ijs gemaakt met de volle melk van gezonde dubbeldoel koeien, opgegroeid met respect voor dier en natuur.

Op de boerderij van de familie Pelgrom, inmiddels vierde generatie, staan duurzaamheid en smaak centraal: kruidenrijk grasland, energie uit eigen opwekking en ijs bereid met liefde en aandacht.

De meeste smaken komen uit hun ambachtelijke assortiment, maar soms slaan we de handen ineen voor iets bijzonders. Zo is onze komkommer sorbet voor ons ontwikkeld door de Steenoven, op basis van een recept van onze chef.

Een unieke samenwerking tussen boerderij en keuken. Puur, verassend en 100% Achterhoeks.



Lekkers voor erbij

Koffie met bonbons	4,95
Gemaakt door wereldbakker Wijnand uit Laren	
Lepelgebak seizoensfruit 	4,95
Banketbakkersroom - Bastogne - witte chocolade	
Lepelgebak stroopwafel 	4,95
Banketbakkersroom - stroopwafel - karamel	
Appeltaart 	4,95
Slagroom 	0,50

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	3,25
Thee infusie 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	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

39,50

Broodjes 12,95

Keuze uit wit of bruin zuurdesem brood

Carpaccio

Balsamico mayonaise - Pecorino - gepofte kappertjes

Krokante kip

Bbq mayonaise - koolsalade - gekookt ei - cornichons

Gebrande geitenkaas

Crème van zwarte olijf - Amsterdamse ui

Gerookte makreel

Crème van rode peper - komkommer salsa - furikake

Pulled pork

Compote van rode ui - barbecuesaus - aardappelkaantjes

Kroketten van Holtkamp

Draadjesvlees of groentekroket mosterd - roomboter

Salades 13,95

Alle salades worden geserveerd met brood en gezouten roomboter.

Carpaccio

Balsamico mayonaise - Pecorino - gepofte kappertjes

Krokante kip

Bbq mayonaise - gekookt ei - cornichons

Gebrande geitenkaas

Crème van zwarte olijf - Amsterdamse ui

Gerookte makreel

Crème van rode peper - komkommer salsa - furikake

Soepen 7,50

Alle soepen worden geserveerd met brood en gezouten roomboter.

Tomatensoep

Room - croutons

Paddenstoelensoep

Bosui - kruidenolie

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   	15,50
Bitterballen – pulled pork – grillworst – kaas – olijven – nootjes – brood – diverse dips	
Borrelplank luxe   	20,50
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	

MOCKTAILS

Crodino	
Limoen - sinaasappel - crodino	
Virgin Mary Mule	
Limoen - munt - komkommer - ginger beer	
Virgin gin-tonic	
0,0 Gin - citroen - tonic	

