

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 huult 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

Ingelegde koolrabi - parels van sojasaus - crème van miso - vinaigrette van passievrucht - krokante wonton

Geschroeide zalm

Salsa van bleekselderij - tomaten bouillon - crème en krokant van za'atar

Zacht gegaarde forelfilet

Mizuna - limoen mayonaise - salsa verde - gepofte wilde rijst

Rilette van eend

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

Mousse van groene asperge

Crème van geitenkaas - gepekeld eidooier - limoen dressing - krokant van zuurdesem

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

Parelcouscous - rivierkreeftjes - koolrabi - hollandaise saus - dille olie

Gebakken heilbot

Aardpeer crème - schorseneren - beurre noisette - saus van dragon

Pulled pork

Ingelegde rode kool - aardappel kussentjes - mayonaise met gepofte knoflook

Runderbavette

Gerookte kriel - zoete aardappel - geroosterde sjalot - jus met tijm

Kalfsburger

Brioche - little gem - jalapeño creme - compote van rode ui

Rouleau van parelhoen

Gerookt spek - pistache - spitskool - beukenzwam - jus met sherry

Gelakte aubergine

Zwarte knoflook - crème van bieslook - saus van harissa - kaantjes

Bereidingen van prei

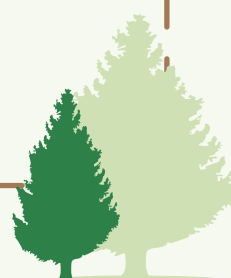
Geblakerd, krokant en crème - saus van kokos en vadouvan

EXTRA TE BESTELLEN:

Schaaltje friet 4,50

Groene salade 5,50

Brood met gezouten roomboter 2,95





Deze editie in the picture...

Suus

Al 3,5 jaar is Suus een vaste kracht binnen ons team bij J&J. Wat zij het allerleukst vindt aan haar werk? Het moment dat de deuren opengaan en de eerste gasten binnenkomen. De energie, de gezelligheid en de dynamiek van een nieuwe dag die begint.

Voor Suus is geen dag of gast hetzelfde. Juist die afwisseling en de levendigheid maken haar werk zo bijzonder. In een wereld waarin je nooit stilstaat, voelt zij zich helemaal op haar plek.

Desserts 13,50

Coupe bij J&J

Compote van peer – vanille ijs – schuim van steranijs – krokante amandel

Mousse van pure chocolade

Gekarameliseerde banaan – merengue – gel van passievrucht – ijs van yoghurt en passievrucht

Mandarijn & hazelnoot

Bavarois van mandarijn – gel van mandarijn – schuim van frangelico – ijs van hazelnoot – 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) 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

Met veel plezier werken wij samen met Wereldbakker Wijnand uit Laren (GLD), een bakkerij waar creativiteit en ambacht hand in hand gaan.

Alles wat zij maken, van robuuste broden en verfijnd gebak tot chocolade en bonbons, ontstaat uit eerlijke, vaak eigen grondstoffen.

Het seizoen vormt steeds de inspiratie, wat zorgt voor verrassende smaken en een wisselend assortiment.

In een hecht team werken zij met passie en aandacht aan pure producten zonder kant-en-klare oplossingen.

Die liefde voor het vak proef je, en precies daarom zijn wij zo blij met hen als onze leverancier!



Lekkers voorerbij

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 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

39,50

Broodjes 12,95

Keuze uit wit of bruin zuurdesem brood

Carpaccio

Balsamico mayonaise - Pecorino - gepofte kappertjes

Krokante kip

Koolsalade - bbq mayonaise - cornichons

Gebrande geitenkaas

Crème van dragon - walnoot - Amsterdamse ui

Tonijnsalade

Gekookt ei - limoen mayonaise - salsa van bleekselderij

Pulled pork

Ingelegde rode kool - mayonaise met gepofte knoflook - aardappel kussentjes

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

Koolsalade - bbq mayonaise - cornichons

Gebrande geitenkaas

Crème van dragon - walnoot - Amsterdamse ui

Tonijn

Gekookt ei - limoenmayonaise - salsa van bleekselderij

Soepen 7,95

Alle soepen worden geserveerd met brood en gezouten roomboter.

Tomatensoep

Room - croutons

Gele curry soep

Kokos - rivierkreeftjes

Snacks

Broodplank 	4,95
Tapenade – gezouten boter – harissa dip	
Krokante kip 	9,95
Bbq mayonaise, 8 stuks	
Kaastengels 	9,95
Chilisaus, 8 stuks	
Krokante garnalen 	7,95
Harissa mayonaise, 8 stuks	
Bitterballen van Holtkamp 	vanaf 7,50
Mosterd dip 6 8 10 12 stuks	
Borrelplank 	16,50
Bitterballen – pulled pork – grillworst – kaas – olijven – nootjes – brood – diverse dips	
Borrelplank luxe 	20,50
Serranoham – krokante kip – tonijn – 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	7,50
Limoen - sinaasappel - crodino	
Virgin Mary Mule	8,50
Limoen - munt - komkommer - ginger beer	
Virgin gin-tonic	8,50
0,0 Gin - citroen - tonic	

