

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.



## Heerlijk seizoen

De avonden worden langer, deuren staan vaker open en ineens blijft iedereen nog nét een glas langer zitten. Buiten bruist het weer, binnen draait alles om smaak, gezelligheid en tafels die langzaam voller worden.

In onze keuken zie je het seizoen terug op het bord. Fris, kleurrijk en met genoeg lef om je weer zin te geven in lange lunches, borrels die uitlopen en avonden zonder planning.

Bij Jansen & Jansen houden we van die tijd van het jaar waarin niemand naar huis wil. Gelukkig hoeft dat ook nog even niet.

# 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


Gekonfijte zalm     
Ajo Blanco – salsa van Cantaloupe meloen –  
crème van dragon en citroen – za'atar krokant

Salade van gerookte paling    
Aardappel – filodeeg – dressing van groene  
kruiden – limoenmayonaise – ingelegde sjalot

Dungesneden lamsbout   
Spitskool – crème van doperwt – vinaigrette  
van munt – aardappelchips

Carpaccio van rund    
Balsamicomayonaise – gepofte kappertjes –  
pecorino – olijfolie

Terrine van groenten    
Haricots verts – eryngii – paddenstoelen  
bouillon – XO-crème – ingelegde radijs

Bereidingen van bloemkool    
Krokant – ingelegd – kerrie – zoetzure  
mosterd – crème van oude kaas


Tartelette met gemarineerde tomaat     
Burrata crème – gel van frambozenazijn –  
basilicum crumble



## 4 GANGEN MENU

- \* Amuse van de chef
- \* 3 inbetweens naar keuze
- \* Dessert naar keuze
- \* Extra kaasgang + 7,50

49,50



## Warme gerechten


Warm gerookte zalm    
Parelcouscous – rivierkreeftjes – koolrabi –  
hollandaise saus – dille olie

Gebakken heilbot    
Prei – saus van kokos en vadouvan – limoenblad –  
kroepoek

Pulled pork   
Ingelegde rode kool – aardappel kussentjes –  
mayonaise met gepofte knoflook

Diamanthaas    
Crème van zoete aardappel – bospeen – bimi –  
jus met sjalot

Kalfsburger    
Brioche – little gem – jalapeño creme – compote  
van rode ui

Zacht gegaarde runderrib   
Taugé salade – crème van gekarameliseerde ui –  
shiitake lak – tempura

Gelakte aubergine      
Zwarte knoflook – crème van bieslook – gerookte  
amandel – harissa – kaantjes

Dry aged biet     
Opperdoezer ronde – saus van morilles –  
crème van rode biet en sherry – notencrumble

### EXTRA TE BESTELLEN:

Schaaltje friet 4,50

Groene salade 5,50

Brood met gezouten roomboter 2,95



Vegetarisch



Lactose



Gluten



Noten





# Deze editie in the picture...

Marten

Hoi, ik ben Marten!


Ik werk bij Jansen & Jansen als leerling zelfstandig werkend kok (niveau 3 BBL) en volg mijn opleiding aan het ROC van Twente.


Ik houd mij vooral bezig met de koude gerechten, maar stap voor stap leer ik ook steeds meer van de warme keuken. Het mooiste vind ik het opmaken van de borden; daar kan ik mijn creativiteit in kwijt en zorgen dat ieder gerecht er niet alleen lekker smaakt, maar er ook mooi uitziet.

Daarnaast vind ik het leuk om mezelf verder te ontwikkelen aan de warme kant van de keuken en steeds nieuwe technieken en smaken te ontdekken. Zo leer ik elke dag iets nieuws en werk ik aan mijn droom om een veelzijdige kok te worden.

## Desserts 13,50

Coupe bij J&J   
Compote van perzik - vanille ijs -  
schuim van tonkaboon - pistache crumble

Panna cotta van espresso   
Cantuccini - sinaasappel - schuim van  
Tia Maria - ijs van mascarpone

Witte chocolade en framboos   
Mousse en crumble van witte chocolade -  
gel en sorbet van framboos - dragon

Dessert van de chef  
Laat u verrassen!

Selectie kazen van het   
Gorsels Kaas & Wijnhuys

## 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

Sommige samenwerkingen voelen vanzelfsprekend. Het Gorssels Kaas & Wijnhuys is al jaren een vertrouwd gezicht in het dorp en een plek waar liefde voor smaak centraal staat.

Met een scherp oog voor kwaliteit en een passie voor ambacht selecteren zij kazen uit binnen- en buitenland. Of het nu gaat om een zachte romige kaas, een pittige blauwader of een bijzondere seizoensspecialiteit, achter iedere kaas schuilt een verhaal.

Voor onze kaasselectie werken we dan ook graag met hen samen. Hun kennis, enthousiasme en gevoel voor kwaliteit sluiten perfect aan bij waar wij voor staan: genieten van mooie producten, gemaakt door mensen met passie voor hun vak.

Zo brengen we samen een stukje Gorssel op tafel.



## Lekkers voor erbij

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

## Koffie

Koffie	2,95
Cappuccino	3,50
Espresso	2,95
Dubbele espresso	3,95
Latte macchiato	4,25
Flat white	4,25
Koffie verkeerd	4,25
Warme chocomel	3,95

## Special Koffie

Irish coffee	8,95
Spanish coffee	8,95
French coffee	8,95
Italian coffee	8,95

## 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 za'atar - notencrumble - 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 za'atar - notencrumble - Amsterdamse ui

Tonijn   
Gekookt ei - limoenmayonaise - salsa van bleekselderij

## Soepen 7,95

Alle soepen worden geserveerd met brood en gezouten roomboter.

Tomatensoep     
Room - croutons

Kreeftenbisque    
Rivierkreeft - room

## 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
Mosterd dip	7,50
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
Hennessy   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	

