

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 dagen worden korter, de jassen dikker en de trek wordt groter. Buiten regent het bladeren, dus tijd om naar binnen te gaan, aan te schuiven en het jezelf goed te laten smaken.

In onze keuken proef je het seizoen. Stevige smaken, mooie ingrediënten en gerechten die passen bij de tijd van het jaar. Van een uitgebreide lunch tot een borrel die nét wat langer duurt.

Bij Jansen & Jansen houden we van tafels vol lekkers, glazen die worden bijgeschonken en avonden die vanzelf langer worden. De herfst mag beginnen.

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 tonijn

Wakame salade - ponzu dressing - limoenmayonaise - wasabi crumble

Wildpate

Gerookte spek - pistache - brioche - crème van rozemarijn - abrikoos

Carpaccio van rund

Balsamicomayonaise - gepofte kappertjes - pecorino - olijfolie

Millefeuille

Geitenkaas - gepofte biet - port - mizuna - pecannoot

Bereidingen van pompoen

Panna cotta - beignet - ingelegd - rode curry - garam masala

Salade van gepofte knolselderij

Zwarte knoflook - zuurdesem - lavas - groene appel - walnoot

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 kabeljauwfilet

Zuurkool - kreeftensaus - aardappelkussentjes - bieslookolie

Zacht gegaard wildzwijn

Rode kool - pommes dauphine - roodlof - bramen - wildjus

Hertenbiefstuk

Bereidingen van pastinaak - spruitjes - zilverui - jus van jeneverbes

Eendenborst

Risotto van linzen - appelstroop - gele biet - krokante quinoa

Paddenstoelen

Gebakken eryngii - duxelle kastanjechampignon - bitterbal - beurre blanc - aardappelkaantjes

Gegrilde spitskool

Miso - tandoori saus - parmezaanse kaas - sjalot - gepofte wilde rijst

ENTRA TE BESTELLEN:

Schaaltje friet 4,50

Groene salade 5,50

Brood met gezouten roomboter 2,95





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 mango – vanille ijs – schuim van tonkaboon – koffie crumble

Panna cotta van amarena kersen 

Pure chocolade – hangop – gesuikerde amandel – sorbet van kersen

Dessert van de chef

Laat u verrassen!

Selectie kazen van het  

Gorssels 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 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	2,95
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	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

Kimchi - bbq mayonaise - cornichons

Gebrande geitenkaas

Miso mayonaise - ingelegde radijs - krokante quinoa

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

Kimchi - bbq mayonaise - cornichons

Gebrande geitenkaas

Miso mayonaise - ingelegde radijs - krokante quinoa

Brioche 14,50

Pulled pork

Atjar tjampoer - crumble van pinda - mayonaise van zwarte knoflook

Gemarineerde zalm

Wakame - Amsterdamse ui - limoen mayonaise - wasabi crumble

Soepen 7,95

Alle soepen worden geserveerd met brood en gezouten roomboter.

Tomatensoep

Bieslookolie - croutons

Kreeftenbisque

Rivierkreeft - room

Snacks

Broodplank 	7,95
Tapenade – gezouten boter – harissa dip	
Krokante kip 	9,95
Bbq mayonaise, 8 stuks	
Kaastengels 	9,95
Chilisaus, 8 stuks	
Gyoza's met groenten 	7,95
Miso 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	

