

DESSERTS

Sharing dessert

(vanaf 2 personen, prijs p.p)

Kiezen blijft lastig! Bij dit dessert is dat dus niet nodig. Van alles wat om samen te delen!

Witte dame

De klassieker, vanille-ijs met warme chocoladesaus & een toefje slagroom

Choco duo

Onze favoriete chocolademousse, wit en melk, met vanillesaus & slagroom

Taart als toet

Witte Tonnie; soes gevuld met gele room, een vleugje limoen, gedompeld in witte chocolade (3,35)

Huisgemaakte appeltaart; warm of koud? Met of zonder slagroom? (va 3,35)
Bosvruchtenmonchou (3,60)

Snickers!!

Al het lekkere van een snicker, maar dan als dessert!
Pinda's, caramel, chocolade & ijs

Nogatine ijstaart

Let op, dit dessert heeft een verslavend effect! Heerlijk ijstaartje met een laagje nogatine & walnoten

Soezentoet

Soesjes gevuld met vanille-ijs, warme kersen & slagroom

Kaasjes!

5 Buiten- en binnenlandse kaasjes, samengesteld door onze enige echte Ad! De Kaaskoning himself!

7.25

5.00

5.75

6.00

5.75

5.75

9.00

LIKEUREN

| | |
|---------------------|------|
| Baileys | 4.50 |
| Cointreau | 4.75 |
| Amaretto | 4.50 |
| Drambuie | 5.25 |
| Sambuca | 4.25 |
| Grand Marnier Rouge | 5.25 |
| Southern Comfort | 4.50 |
| Tia Maria | 4.50 |
| Pernod | 4.25 |
| Cuarenta y tres | 4.50 |
| Frangelico | 4.50 |
| Calvados | 5.00 |
| Armagnac | 4.75 |

WHISKEY & COGNAC

| | |
|--------------------|------|
| Jack Daniels | 5.25 |
| Bowmore 12 yrs | 7.50 |
| Jameson | 5.00 |
| Glenfiddich 12 yrs | 7.00 |
| Courvoisier VS | 6.25 |
| Courvoisier VSOP | 7.00 |
| Remy Martin VSOP | 7.00 |

KOFFIE & THEE ENZO

KOFFIE CREATIES

Koffie Jansen & Jansen 4.00

Koffie creme met karamelsiroop, slagroom & karamelblokjes

Verse ijskoffie 4.00

Koffie, vanille-ijs, melk, karamel & slagroom

Frappuccino 5.00

Espresso met Frangelico (hazelnoot) likeur, warme melk & melkschuim

Irish Coffee 5.00

Koffie creme met Jameson Whiskey, bruine suiker & slagroom

Koffie & Likeur 5.00

Koffie creme met daarin een likeur naar keuze & slagroom

KOFFIE KLASSIEKERS

KOFFIE CREME 2.30

ESPRESSO 2.30

DUBBELE ESPRESSO 3.40

CAPPUCCINO 2.60

FLAT WHITE 2.60

LATTE MACCHIATO 3.60

DECAFE 2.40

LOSSE THEE 2.30

ENGLISH BLEND GREEN TEA LEMON

EARL GREY ROOIBOS

PEPERMINT DARJEELING

BOSVRUCHTEN

VERSE THEE 3.60

MUNT/HONING

GEMBER

ETEN

JANSEN & JANSEN

DRINKEN

sinds 14 - 05 - 2003

diner- maal- avondeten

Afhalen?

Geen tijd om rustig te komen zitten maar wel heel erg veel zin in een van onze gerechten? Dan hebben we goed nieuws voor je! Vrijwel al onze gerechten kan je ook bij ons afhalen! Geef telefonisch (of aan de bar) je bestelling door en wij zorgen voor een maaltijd 'to go'.

ELKE 2E DONDERDAG VAN DE MAAND



VATTE WA GE LUST

KOE

Ben je uit het juiste vlees gesneden? En hoe weet je dat?

Zowel onze lady steak als onze tournedos worden uit de ossenhaas gesneden. De rib-eye uit de dunne lende. De ossenhaas is zo mals omdat dit een stuk van de koe is waar weinig spierweefsel maar veel vet in zit. In de T-bone steak is het vetgehalte heel hoog. En ja... Vet is smaak... Al ons rundvlees komt van eigen bodem, op de T-bone na, dat beestje heeft in Uruguay op mogen groeien.

Tipjes & weetjes!

AANSCHUIVEN

We maken het je graag gemakkelijk. Dus heb je niet veel tijd maar wil je wel lekker bij ons komen eten? Bel je bestelling van te voren door en wij zorgen ervoor dat het op het gewenste tijdstip voor je klaarstaat. Kan je meteen aanschuiven!

SHARING DINNER

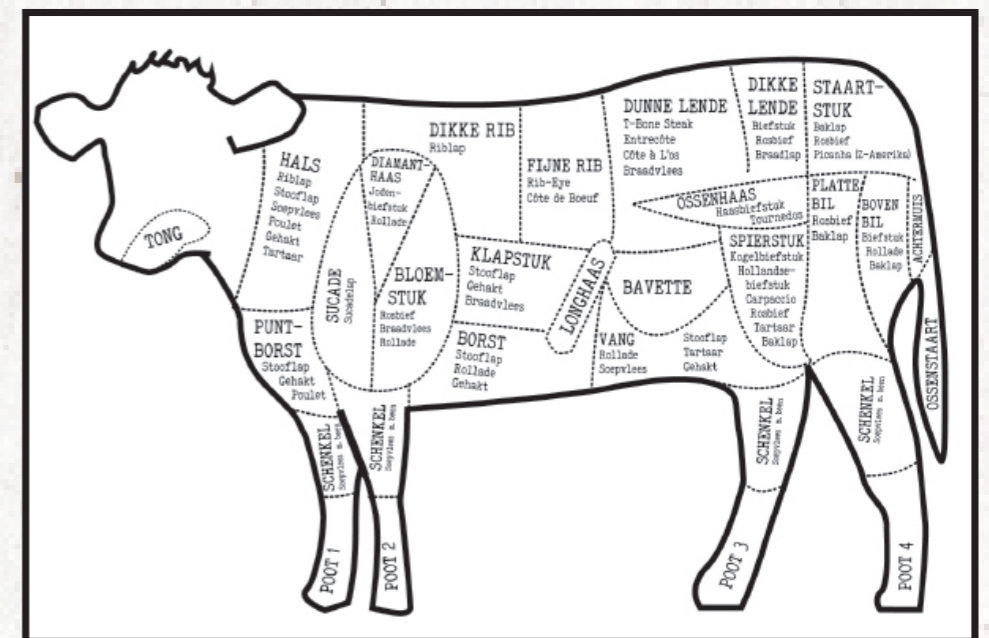
vanaf 2 personen



Gezellig samen tafelen, zonder zelf keuzes te hoeven maken. Dat is sharing dinner. Per gang worden er allerlei verschillende gerechten van onze à la carte geserveerd: vis, vlees, & vega

Sharing prijzen (p.p)

| | |
|---------------|-------|
| Voorgerecht | 10.25 |
| Hoofdgerecht | 20.50 |
| Dessert | 7.25 |
| 3-gangen menu | 35.50 |



VOORGERECHTEN

Chefs “duck rolls” 9.25
Een verrassende variant op de “peking eend rolls” geserveerd met Hoi-Sin

Plenkske 9.75
Een plankje met van alles en nog wat om van te pikken. Er is te kiezen uit vlees, vis of vlis (vlees & vis combi)

Champignons & toast 6.50
Gebakken champignons en een romige truffelsaus, met krokant brood

Steak tartaar 11.25
Klassieke tartaar van Simmentaler rund geserveerd met een gepocheerd eitje, garnituur van augurk, kappertjes & truffelmayo

Japanse pizza brick 11.25
Pizza met geschroeide tonijn, wasabi mayo, olijven, uien & tuinkruiden

Sissende hele gamba's 12.50
Vier stuks, geserveerd in “hot pot” stijl

Carpaccio (pesto of truffel) 11.25
Carpaccio van runderhaas met Parmezaan, pijnboompitten & rucola (uit te breiden met eendenlever schaafsel, supp. 3,00)

Sashimi 12.00
Dichtgeschroeide zalm & tonijn, met wakame salade, wasabi en soja

Kippenlevertjes 7,25
Ouderwets lekker! Gebakken kippenlevertjes met appel, rode ui, champignons, spekjes & gegrild brood

SALADES *Ook als hoofdgerecht supp. 4.00*

Salade Jansen & Jansen 9.75
Een culinair ratjetoe van feta, gerookte eendenborst, pittenmix, tuinkruidendressing, zongedroogde tomaat, rode ui & spekjes

Lauwarme geitenkaassalade 8.75
Vega salade gevuld met witte peer, pikante popcorn, walnoten, honing, aceto & mosterddressing

Carpacciosalade (alleen als hoofdgerecht) 14.25
Salade met daarop carpaccio van runderhaas, Parmezaan, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes & rucola, met de keuze uit pesto of truffel

Salade van de pastoor 10.00
Een Belgische salade, waarin bosui, augurk en pijnboompitten, met daarop lauwwarme, gemarineerde kip, oude kaas & een zachte mosterddressing

LEGENDA

Allergieën

Bent u ergens allergisch voor? Laat het ons weten!

Vegetarische gerechten

Deze gerechten zijn dus vegetarisch

Goei werk heeft tijd nodig...

Zit u wat krap in de tijd, laat het ons weten! Sommige gerechten vragen een langere bereidingstijd

Extra...

Schaaltje friet, warme groenten? 2.00

SOEPEN

Michel's kreeftenbisque 7.25
Niemand maakt hem lekkerder! Met vieux!

Siciliaanse tomatensoep 5.50
Met garnituur van bos ui & tomaat

Bospaddestoelensoepp 5.95
Gemaakt van bospaddestoelen...
Gevuld met bospaddestoelen...

Tom ka kai 5.95
Thaise, gebonden kokossoep met limoengras, koriander & kip

SAUZEN

Kies een lekkere saus!

Hollandaise, peper, champignon, blauwschimmelkaas, stroganoff, rode wijn of diablo? Kies zelf maar! Wij maken onze eigen jus de veau, DE basis van vele, van onze sauzen. Let op... De diablo heeft een pittig randje!

HOOFDGERECHTEN VLEES

met verse friet

Schnitzel (200 gram) 15.75
Schnitzel met gebakken champignons & saus naar keuze

Hamburger (250 gram) 19.25
MRIJ runder hamburger, van Piet van den Berg, gestapeld met tomaat, augurk, bacon, kaas & champignon

“Nummer 57” 16.00
Babi pangang in een nieuw jasje, geserveerd met nasi

Tournedos 200 gram 27.50
Hollands weide rund, geserveerd met seizoensgroenten & saus naar keuze

Rib-eye 200 gram 21.75
Uruguayaans Hereford Rund, met seizoensgroenten & saus naar keuze

Coquette 16.00
Heel kippetje... super mals! Inclusief ontleed instructies op www.jansenenjansen.nu/wanda

Runderhaaspuntjes op Oosterse wijze 20.00
Malse runderhaaspuntjes, in een ketjapsaus met taugé & cashewnoten

Spareribs 19.50
Malse ribbetjes op Oosterse wijze

Lady steak 150 gram 21.75
Hollands weide rund, ook geserveerd met seizoensgroenten & saus naar keuze

Penne bolognese 12.25
In een licht pikante gehakt/tomaten saus

Penne carbonara 12.25
Klassieke carbonara met gerookte pancetta, ei en parmazaan

Salade erbij? Laat maar weten!

HOOFDGERECHTEN VIS

met verse friet

Zeetong +- 500 gram 29.50
Zalig! In roomboter gebakken, geserveerd met remoulade

A fish called Wanda 17.25
Hele dorade met venkel & Hollandaise saus, inclusief fileerinstructies! [Check: www.jansenenjansen.nu/wanda](http://www.jansenenjansen.nu/wanda)

Sissende hele gamba's 25.00
Tien stuks, geserveerd in “hot pot” stijl

Zalm 19.75
Moot gebakken zalm geserveerd met penne in rode pesto

Penne fruit de mer 14.75
Met al wat lekkers uit de zee!

HOOFDGERECHTEN VEGA

Bloemkool Risotto 11.25
Geen rijst maar bloemkool! Met currysaus, edamame, pijnboompitten & crème fraîche

G.G.G 12.25
Op Griekse wijze Gegrilde Groenten, geserveerd in een pita met tzatziki

Falafel 12.25
Pita met huisgemaakte falafel, tomaten salsa & frisse tahini saus