

Starters

Oester per stuk – 3,75

Glas (alcoholvrije) cava – 8,5

Broodplankje met dips – 7,5

JURR'S KLASSIEKERS

Klassieke Hollandse garnalencocktail – 19,5

Paling op toast met roomboter – 21,5

Gevogelte paté met crostini's en balsamicostroop – 18,5

Tosti van eendenlever op brioche met mangochutney – 18,5

Voor

Rundercarpaccio – 16,5

met oude kaas, truffelmayonaise en pittenmix

Sashimi van tonijn – 17,5

gemarineerd in Oosterse dressing, met wasabicrème

Gamba's – 16

gegratineerd in knoflooksaus, geserveerd met witbrood

Gegratineerde champignons – 13,5

met knoflook, bosui en tomaat

+ Serranoham €3,5

Warme geitenkaas op een crouton – 16

met honing en een frisse salade

Proeverij – 18,5

laat u verrassen door ons keukenteam

Gegratineerde uiensoep – 9

Geroosterde pompoensoep – 9

Salades

Salade rundecarpaccio – 21

truffelmayonaise, oude kaas en pittenmix

Salade gerookte zalm – 21

cocktaildressing, zeewiersalade, rode ui en kappertjes

Salade warme geitenkaas – 21

mangochutney, walnoten, honing en tijm

Heeft u een allergie? Laat het ons weten. Wij informeren u graag.

Hoofdgerechten

Rundersukade – 12 uur lang gegaard! – 28,5
met Spaanse ham en truffeljus

Hamburger op briochebroodje – 22,5
met truffelmayonaise, compôte van rode ui, Old Amsterdam en friet

Kipsaté – 23
2 spiesen, geserveerd met frisse salade, kroepoek en geroosterde pinda's
+ 1 spies 6

Gegrilde auberginesteak – 23,5
(v) met miso, sesam en bosui

Boterzachte spareribs – 25,5
500 gram, zoet of pittig, met knoflooksaus
+ 250 gram 6

Visspies van kabeljauw, zalm en gambas – 26,5
van kabeljauw, zalm en gambas en een Oosterse dressing

Varkenshaasmedaillons – 27,5
in stroganoffsaus

Kaasfondue – 24,5
(v) geserveerd met boerenlandbrood en seizoensgroenten

Black angussteak – 29,5
met een saus naar keuze*

In de boter gebakken scholfilet – 27,5
geserveerd met remouladesaus en citroen

Beyond burger op briochebroodje – 22,5
(v) met truffelmayonaise, compôte van rode ui, Old Amsterdam en friet

Pulled jackfruit in rodewijnsaus – 23,5
(v) met geroosterde groenten en naan

Malse lerse ossenhaas van de grill – 34,5
met een saus naar keuze*

lerse ossenhaas in boterjus – 34,5
Heerlijk mals, geserveerd met witbrood

In de boter gebakken zeetong – dagprijs
met eigen jus

Onze steaks worden standaard medium-rare geserveerd. Geef het vooral aan als u een andere garing wenst.

Keuze uit truffeljus, jus de veau,
peper-, champignon- en
stroganoffsaus

BIJGERECHTEN

Al onze gerechten worden geserveerd met friet.
Frisse groene salade +3,50
Gebakken champignons en ui +3,50
Gebakken eendenlever +10

Heeft u een allergie? Laat het ons weten. Wij informeren u graag.

desserts

Hemels dessert – 11

witte chocolademousse, Kitkat, roomijs en slagroom

New York Cheesecake – 10

huisgemaakte cheesecake met een vleugje citrus en yoghurt-bosvruchtenijs

Crème brûlée – 10

van vanille met roomijs

Dame blanche – 9,5

vanille-ijs en warme chocoladesaus

Gieser Wildeman stoofpeer met kaneelijs – 10

naar oma's recept

Affogato – 8

vanille-ijs en espresso

+ *shot amaretto of baileys* 5

Truffels van de truffelsisters – 6

proeverij van 3 smaken

Kaasplank van Loes – 15

selectie van 5 kazen van het kaaswinkeltje, met dadelbrood

+ *port of Pedro Ximenez* 4,9 | 6

na het diner

dessert-cocktails

Espresso Martini | Espresso, vodka en kahlua | 10

Sgroppino | limoensorbet, vodka en cava | 8,5

special coffees 8,95

Irish – French – Italian – Spanish – Kiss of Fire – Baileys

Nog een mooie afsluiter? vanaf 4,9

Limoncello – Amaretto – Baileys – Tia Maria – Licor 43 –

Cointreau – Calvados – Grand Marnier – Sambucca