

BRASSERIE JACHTLUST

DINERKAART

VANAF
17:00 TOT 20:00 UUR

JACHTLUST PROEVERIJ VERRASSINGSMENU

3 GANGEN PROEVERIJ	51
4 GANGEN PROEVERIJ	62

- Alle voor en nagerechten geserveerd op een grote plank. tussen en hoofdgerechten zijn een verrassing.

HOOFDGERECHTEN

- Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende groenten en aardappelgarnituur

STEAK BEARNAISE	33
Runderbiefstuk 180GR met bearnaisesaus	

DUO VAN RUNDERSUKADE	29
Twee bereidingen van rundersukade. stoofvlees en biefstuk geserveerd met een jus van gefermenteerde knoflook	

WILD OF GEVOGELTE	29
Uit het moment met twee bereidingen en bijpassende saus	

VIS VAN DE DAG	28
Vangst van de dag geserveerd met een saus van mossel, prei en Verjus	

GNOCCHI	26
Gnocchi met oude kaas, tomaat en een saus van wortel kokos	

SPINAZIETAART	28
Spinazietaart met brie, bladerdeeg en een bieten feta salade	

EXTRA TE BESTELLEN

DIKKE FRIETEN	4
Met mayonaise	

SALADE	4
Met zoet zure groenten	

VOORGERECHTEN

OSSENWORST	13
Runderossenworst met brioche, paprika, prei en piccalilly	

GEROOKTE ZALM	13
Gerookte zalm met zoet zure radijs, dillemayonaise en cremeux van paling	

CARPACCIO VAN BIET	13
Gepofte bieten met oude kaas, ponzu en sjalotmayonaise	

BUFFELMOZZARELLA	13
Zachte mozzarella met tomaat, macadamianoten en basilicum	

BROODPLANK	12
Met aioli en cafe de parisboter	

TUSSENGERECHTEN

TEMPURA BLOEMKOOL	12
Met een mayonaise van koriander, zoet zure wortel en feta	

ROULEAUX VAN KIPDIJ	12
Zacht gegaarde kippendijen, mosterd, paksoi en harissayoghurt	

BISQUE	12
Gevulde vissoep met saffraanmayonaise en toast	

KLASSIEKERS

SPARERIBS	26
Geserveerd met dikke friet, aioli en salade uit het seizoen	

DE BURGER	24
Blakervelderhoeve rund met kaas, relish en bacon op een getoaste brioche bol. Geserveerd met dikke friet en salade -Kan ook vegetarisch met een geconfijte Portobello burger.	

ONZE KEUKEN



Bij Jachtlust maken we bijna alles zelf.
Alles wat we wel uitbesteden is op recept bij een lokale partner uit de buurt.
Van mayonaises tot sauzen en evenals ijs bereiden we in eigen keuken.
Veel onze producten zijn lokaal verkregen. Onze gerechten bestaan daarom uit pure ingrediënten zonder onnodige toevoegingen.