

KERSTMENU 2018 € 49,50 P.P.

AMUSE

Gravad Lax met zoet-zure komkommer

VOORGERECHT

Steak tartaar met een bitterbal van oude kaas, mosterd krokantje en een crème van sjallot
Of

Tataki van Yellow-vin tonijn met een soymayonaise en ingelegde groenten

TUSSENGERECHT

Pompoensoep met cashewcrumble en baby-prei

SPOOM (+ €7,50)

Spoom met crème de cassis. Lekker fris tussengerecht om de maaltijd een beetje te laten zakken

HOOFDGERECHT

Vis van de markt met een bietenrisotto en een beurre blanc met truffel
Of

Gegrilde Runderentrecôte met gepofte groenten, aardappelmousseline, gepofte ui en een jus met cippolini

DESSERT

Tiramisu met speculaas, rode port siroop en bloedsinaasappel-ijs

Volgt u een speciaal dieet?

Glutenvrij, vegetarisch, zoutarm of lactose vrij, laat het ons weten en onze keukenbrigade zal hier op smakelijke en creatieve manier op inspelen en met liefde iets heerlijks voor u maken! Herberg Jan, vindt het belangrijk bij te dragen aan een betere wereld voor iedereen. Daarom worden onze leveranciers met zorg uitgekozen en kiezen wij voor duurzame producten. Vee dat bij de boer een goed en gezond leven heeft gehad en vis dat duurzaam is gevangen. Wij werken uitsluitend met wisselende verse vis en serveren daarbij een bijpassend seizoens-garnituur