



BRUNCHEN OF LUNCHEN

Herberg Jan biedt u voor een brunch of lunch een aantal leuke arrangementen. U kunt reserveren voor een gezellige stamtafel, het terras, onze 'Julie zaal' of de lounge. Er zijn veel gezellige mogelijkheden bij Herberg Jan en u bent van harte welkom!

HERBERG JAN LUXE BRUNCH €27,50

Wij serveren:

Onbeperkt Barista koffie, thee, melk en karmemelk met liefde gemaakt!

Tevens serveren wij alle gasten 1 glaasje verse jus d'orange.

Overige dranken zullen wij op nacalculatie berekenen

Herberg Jan Dagsoep, wisselende soep van het seizoen

Nice Surprise verrassende etagère met diverse kleine gerechtjes, denkt u aan: carpaccio, huisgerookte zalm, tonijn etc. geserveerd met brood met boter en crostini's

Tevens serveren wij hierbij een warm gerechtje, keuze uit:

Mini hamburgertje of mini kroketje (vegetarisch mogelijk)

Zoet plateau:

Vers fruit, fruitcakjes, chocolaatjes en cheesecake

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 heerlijk 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



BRUNCHEN OF LUNCHEN

Herberg Jan biedt u voor een brunch of lunch een aantal leuke arrangementen. U kunt reserveren voor een gezellige stamtafel, het terras, onze 'Julie zaal' of de lounge. Er zijn veel gezellige mogelijkheden bij Herberg Jan en u bent van harte welkom!

WARM LUNCHMENU 3-GANGEN € 27,50

VOORGERECHT

Soep van Herberg Jan, wisselende soep van de dag

Of

Carpaccio van lers rund met truffelmayonaise, Parmezaan en pijnboompitten

HOOFDGERECHT

Verse vis van de markt met groenten en bijpassend garnituur

Of

Steak van de week met groenten en bijpassend garnituur

Of

Oosterse noodles met wokgroenten en cashewnoten 🌱 (Met kip +2,50)

DESSERT

IJscoupe Herberg Jan

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 heerlijk 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



BRUNCHEN OF LUNCHEN

Herberg Jan biedt u voor een brunch of lunch een aantal leuke arrangementen. U kunt reserveren voor een gezellige stamtafel, het terras, onze 'Julie zaal' of de lounge. Er zijn veel gezellige mogelijkheden bij Herberg Jan en u bent van harte welkom!

SOEP & SANDWICH € 12,50

Een heerlijke combinatie van een dagsoep met sandwiches!

Klein kopje soep van Herberg Jan

Plateau met diverse belegde sandwiches (2 sandwiches p.p., bijvragen kan altijd!)

Optioneel (+ € 3,50)

Warm gerechtje, keuze uit:

Mini hamburgertje of mini kroketje (vegetarisch mogelijk)

SOEP & SALADE € 17,50

Een heerlijke combinatie van een dagsoep met een kleine salade en een shake!

Klein kopje soep van Herberg Jan

Herberg Jan Salade, keuze uit:

Salade boeren geitenkaas met balsamico siroop, pecannootjes en zoetzure bietjes

Poké bowl salade met tonijn, zalm, avocado, sticky-sushirijst, wakamé, Kikkomandressing en sesamcracker

Carpaccio salade met truffelmayonaise, Parmezaan en pijnboompitten

Geserveerd met frietjes of brood!

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