



**DE KOEMARKT**  
€ 35,00 P.P.



**HUISKAMER**  
€ 30,00 P.P.



**OM MEE TE BEGINNEN**

**Italiaanse bol** met aioli en kruidenmayonaise

**VOORGERECHTEN**

Onze, zeker regionaal, beroemde romige **tomatensoep**, met een zoete bite

Elke week een ander **soepje**

**Gebakken brie** in een krokant korstje, met bospaddenstoelen en een honing dressing

**HOOFDGERECHTEN**

**Saté van varkenshaas** gemarineerd in ketjap met satésaus en kroepoek ± 250 gram

**Twee spiesen van kippendijen** met de speciale Jo & Co kruidenmix, lekker met een knoflook-, peper- of satésaus

Licht pittig **gekruide halve kip** met pepermayonaise en huisgemaakte appelmoes

**Gegrilde zalm** met tagliatelle en een tomaat-knoflooksalsa en kruidenolie

**Gevulde Portobello** met warme seizoensgroenten, gegratineerd met de overheerlijke Beemsterkaas

**NAGERECHTEN**

Laat u verrassen

**OM MEE TE BEGINNEN**

**Italiaanse bol** met aioli en kruidenmayonaise

**VOORGERECHTEN**

Onze, zeker regionaal, beroemde romige **tomatensoep**, met een zoete bite

Elke week een ander **soepje**

**Carpaccio** van dun gesneden ossenhaas met croutons, Beemsterkaas, spekjes en pijnboompitten. Met pestomayonaise of truffelmayonaise

**Filodeegbakje gevuld met geitenkaas**, zoete appeltjes en stroop

**HOOFDGERECHTEN**

**Saté van varkenshaas** gemarineerd in ketjap met satésaus en kroepoek ± 250 gram

**Drie spiesen van kippendijen** met de speciale Jo & Co kruidenmix, lekker met een knoflook-, peper- of satésaus

Onze **bourgondische spare-ribs** vallen van het bot en zijn er in de smaken knoflook-honing, BBQ, hot of real-hot

Mooie **sappige pork steak** van ±300 gr aan het bot met aardappelpuree & Chimichurri, "een Argentijnse saus en marinade"

**Gebakken kabeljauwfilet** met diverse seizoensgroenten, aardappelpuree en een saus van witte wijn

**Courgette** overladen met rode linzen, aardappel, curry en Parmezaanse kaas

**NAGERECHTEN**

Laat u verrassen

**OM MEE TE BEGINNEN**

**Italiaanse bol** met aioli en kruidenmayonaise

**VOORGERECHTEN**

Onze, zeker regionaal, beroemde romige **tomatensoep**, met een zoete bite

Elke week een ander **soepje**

**Carpaccio** van dun gesneden ossenhaas met croutons, Beemsterkaas, spekjes en pijnboompitten. Met pestomayonaise of truffelmayonaise

Lekker in de knoflook **gebakken gamba's**, gepeld en afgeblust met kikkoman, geserveerd met knoflookmayonaise. 3 stuks

**Gebakken brie** in een krokant korstje, met bospaddenstoelen en een honing dressing

**HOOFDGERECHTEN**

**Saté van varkenshaas** gemarineerd in ketjap met satésaus en kroepoek ± 250 gram

Op de plaat gebakken **ossenhaas**, een heerlijk mals stuk vlees met een saus naar keuze ± 160 gr. U kunt kiezen uit peper-, stroganoff-, champignon- of uisensaus

Onze **bourgondische spare-ribs** vallen van het bot en zijn er in de smaken knoflook-honing, BBQ, hot of real-hot

Mooie **sappige pork steak** van ±300 gr aan het bot met aardappelpuree & Chimichurri, "een Argentijnse saus en marinade"

**Grote carpaccio** van dun gesneden ossenhaas met croutons, Beemsterkaas, spekjes en pijnboompitten. Met pestomayonaise of truffelmayonaise

**Gebakken kabeljauwfilet** met diverse seizoensgroenten, aardappelpuree en een saus van witte wijn

**Gegrilde zalm** met tagliatelle en een tomaat-knoflooksalsa en kruidenolie

**Courgette** overladen met rode linzen, aardappel, curry en Parmezaanse kaas

**Klassieke lasagne** van laagjes bospaddestoelen, spinazie, paprika & truffel

**NAGERECHTEN**

Laat u verrassen

Koffie, cappuccino of thee