



Wisselend menu

STARTERS

Knoflookbroodje met smeersels

Met onze huisgemaakte aioli en kruidenmayonaise 7

Focaccia

Een verse focaccia met een huisgemaakte kruidenboter 8

VOORGERECHTEN

Soep van het moment

Zie onze Tip van Jo

Uiensoep

Een klassieke Franse ui-soep geserveerd met een crouton gratineerd met Beemsterkaas 8,5

Tomatensoep (V)

Onze, zeker regionaal, beroemde romige tomatensoep, met een zoete bite 8
effe kleiner 6,25

Carpaccio

Dungesneden ossenhaas met croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla. Keuze uit een pesto- of truffelmayonaise 15,7
iets minder 12,3

Beef Tataki

Zacht gegaarde beef, dun gesneden, geserveerd met een truffel-teriyakisaus. Afgetopt met bosui, taugé en verse wasabi voor een Oosterse touch. 16,2

Gamba's

5 gepelde gamba's, gebakken in knoflook en afgeblust met kikkoman, geserveerd met knoflookmayonaise 15,7

River&Sea Cocktail

Ode aan het water: Een cocktail van rivier kreeftjes en Noorse garnalen. Geserveerd met frisse salde, toast en cocktailsaus. 14,8

Zalm Taco Duo

Twee knapperige taco's gevuld met verse zalm, frisse komkommer en wakame. Op smaak gebracht met yuzu, kizam wasabi en een wasabimayonaise 16

Carpaccio Van Rode Biet (V)

Geserveerd met een huisgemaakte risotto bitterbal, pestomayonaise, parmezaan, rucola pijnboompitjes 14,2

HOOFDGERECHTEN

Teriyaki-Truffel Zalm

Malse zalmfilet gelakt met huisgemaakte Truffel-teriyakisaus, geserveerd op noedels met roergebakken paksoi. 26,5

Gamba's

8 gepelde gamba's, gebakken in knoflook en afgeblust met kikkoman, geserveerd met knoflookmayonaise 27,5

Ravioli & Co (v)

Een spinazi-ricotta ravioli met een bospaddenstoelensaus afgetopt met walnootcrunch, olijfolie en balsamico-stroop 23,5

Jo&Co's Burger v/h moment

Vegan Burger (V)

Een plantaardige burger op een bieten gekleurd broodje, op klassieke manier belegd met vegan mayonaise, ketchup, komkommer, augurk en tomaat 22,8

Patatje Stoofvlees

Een Jo&Co klassieker is terug! Stoofvlees op oosterse wijze gestoofd geserveerd met wasabi crunch, sriracha mayonaise en wasabimayonaise 25,2

Ossenhaasspies

Een gegrilde malse ossenhaas spies geserveerd met roergebakken tauge, paksoy en bosui. Standaard geserveerd met een blackpepper saus. 34,5

Jo&Co Steak

Een gegrilde Ierse HipHung kogelbiefstuk van Slagerij Hesseling 31,5 Optioneel: met Peppersaus, Kruidenboter chimichurry +2,2

Saté van varkenshaas

Gemarineerde varkenshaas saté met satésaus en kroepoek

± 250 gr 24,4 | ± 350 gr 26,8

Spareribs(500gr)

Onze bourgondische spareribs vallen zo van het bot en zijn er in de smaken knoflook-honing, BBQ en hot. Geserveerd met een chillimayonaise en knoflooksaus 26,9

Geitenkaas salade (v)

Verwarmde geitenkaas overgoten met honing geserveerd met verse vijgen, appel, balsamico, walnoten, een mix van cherrytomaatjes en salade 22,7

Mogelijk als voorgerecht 14,9

Kip Shashlick

Spies van kippendij gebakken met spek, rode ui, paprika en champignons, geserveerd met pimientos de padrón, piri-pirimayonaise en een citroen 24,9 *Door de structuur van kippendij kan het vlees licht roze lijken; het is volledig gaar bereid

CarpaccioXXL

Carpaccio XXL van dungesneden ossenhaas met croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla. Keuze uit pesto- of truffelmayonaise 25,4

Al onze gerechten worden geserveerd met frites en mayonaise
Tenzij anders vermeld

Lekker voor op tafel:

Frisse Jo&Co salade 6
Loaded fries 8

GAAT U NAAR THEATER...?
Laat het ons weten zodat u zeker op tijd bent voor de voorstelling

VOOR DE KIDZZZZ

Hebben we natuurlijk ook wat lekkers.
Vraag naar ons kindermenu!

7 dagen per week geopend – vanaf 11:30 uur

Reserveren? 0299 – 470 939 of www.eetcafejoenco.nl

WWW.EETCAFEJOENCO.NL

Voedselallergie?

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Scan de QR-code voor de allergenenkaart. Verdere vragen over de samenstelling van een product? Vraag het een medewerker.



1784
HESSELING
VLEES